

## ROSE &amp; CLEAR 2025



VEGAN



## DO Penedès

El trabajo milenario e incansable del viticultor ha sido lo que ha marcado los paisajes vitivinícolas de las zonas de la denominación de origen Penedès.



## NOTAS DE CATA



**COLOR:** limpio y brillante color salmón.



**NARIZ:** agradable e intenso. Aromas de fruta roja tropical como las naranjas sanguinadas, pomelo.... Notas de fruta fresca como la cereza y fresa y un aroma final muy sutil de flor de azahar.



**BOCA:** fino en armonía. Con un paso suave en fruta fresca, un final largo y agradable.



## VARIEDADES

75% Pinot Noir  
25% Garnacha Tinta

Vendimia y vinificación de las 2 variedades por separado. Empezamos con una pasta fría, directamente de la prensa para hacer el mínimo posible de extracción de la piel, una parte del vino se produce como "blanc de noir" la otra parte un máximo de 3 horas de maceración.

## Graduación

12% vol.



## Servicio

10-12 °C

Acidez total (a.t.): 5.4-5.6 g/l

Azúcar 0.30 g/l

SO<sub>2</sub> Total 80-88 mg/l

Envase Botella vidrio transp. 75 cl



## MARIDAJE

Para abrir el apetito, en días de verano, con una tabla de embutidos y queso, o simplemente un aperitivo como las aceitunas.

Apuesta por los primeros platos de mariscos, arroces y fideuá.

Buen complemento del pescado blanco.