



GRIMAU

Rosat Merlot



Informació sobre el vi:

Denominació d'Origen: Penedès.

Varietats de Raïm: Es van utilitzar per a l'elaboració d'aquest gran vi rosat, les varietats negres Merlot.

Elaboració: Aquest vi és fruit d'una breu maceració, resultat del contacte del vi amb les pellofes del raïm, durant 18 hores. D'aquesta manera obtenim un color rosat intens amb matisos robí. La fermentació va tenir lloc en dipòsits d'acer inoxidable durant 14 dies, a una temperatura constant de 18°C. Posteriorment es va aclarir i va filtrar, per al seu embotellat i expedició.

Fitxa de degustació:

Color: Rosat intens gairebé vermellós, brillant i amb tons robí.

Aroma: Molt afruitat sobresortint les notes de fruits silvestres.

Gust: D'acord amb el seu aroma, molt afruitat i elegant. De cos estructurat aquest és un vi fresc, ric en bouquet i molt suggestiu.

Gastronomia:

És un vi ideal com a aperitiu, a més acompanya perfectament menjars lleugers de xarcuteria, tapes, marisc, fumats, formatges, arrossos, carns lleugeres. Es recomana servir entre 6 i 8° C i consumir durant l'any de la seva elaboració.



VINS



Chardonnay



Sauvignon



Rubicundus



Blanc de blancs



Rosat merlot