



GRIMAU

Rosat Merlot



Información sobre el vino:

Denominación de Origen: Penedès.

Variedades de uva: Se utilizaron para la elaboración de este gran vino rosado, las variedades tintas Merlot.

Elaboración: Este vino es fruto de una breve maceración, resultado del contacto del vino con los hollejos de la uva, durante 18 horas. De este modo obtenemos un color rosado intenso con matices rubí. La fermentación tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable durante 14 días, a una temperatura constante de 18°C. Posteriormente se clarificó y filtró, para su embotellado y expedición.

Ficha de degustación:

Color: Rosado intenso casi rojizo, brillante y con tonos rubí.

Aroma: Muy afrutado sobresaliendo las notas de frutos silvestres.

Gusto: En consonancia con su aroma, muy afrutado y elegante. De cuerpo estructurado este es un vino fresco, rico en bouquet y muy sugestivo.

Gastronomía:

Es un vino ideal como aperitivo, además acompaña perfectamente comidas ligeras de charcutería, tapas, marisco, ahumados, quesos, arroces, carnes ligeras. Se recomienda servir entre 6 y 8° C y consumir durante el año de su elaboración.



VINOS



Chardonnay



Sauvignon



Rubicundus



Blanc de blancs



Rosat merlot