

7103 Rosat

ES

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Rosado joven, fresco y equilibrado con aromas de fruta roja como la fresa y suaves notas lácticas elaborado mayoritariamente con la variedad mallorquina Mantonegro.

Variedades de uva: *Mantonegro*

Grado alcohólico: 13,0%

Vida en años: 2-3

Producción: 6000 botellas 0,75 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias y selección en bodega de la uva racimo a racimo, seleccionando las uvas más rosadas de esta variedad. El Mantonegro se prensa suavemente obteniendo un color delicado y unos agradables aromas de fruta roja fresca. Posteriormente se fermenta en depósitos de acero inoxidable a 14-16°C durante aproximadamente 20 días.

NOTAS DE CATA

Vista

Color oro rosa muy claro. Limpio y brillante

Nariz

Suaves notas aromáticas de fruta roja (grosella y frambuesa) y caramelo de nata.

Boca

Suave, fresco, referescante y goloso. Sutil persistencia.

Maridaje

Muy versátil, aperitivos, cocina mallorquina (tumbet, sopas), pastas y arroces.

7103 Rosat

CA

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Rosat jove, fresc i equilibrat amb aromes de fruita vermella com la maduixa i suaus notes làctiques elaborat majoritàriament amb la varietat mallorquina Mantonegro.

Varietats de raïm: *Mantonegro*

Grau alcohòlic: 13,0%

Vida en anys: 2-3

Producció: 6000 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies i selecció al celler del raïm raïm a raïm, seleccionant els raïms més rosats d'aquesta varietat. El Mantonegro es premsa suaument obtenint un color delicat i unes agradables aromes de fruita vermella fresca. Posteriorment es fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a 14-16 ° C durant aproximadament 20 dies.

NOTA DE TAST

Vista

Color or rosa molt clar. Net i brillant.

Nas

Suau, fresc, referescant i llaminer. Subtil persistència.

Boca

Suave, fresco, referescante y goloso. Sutil persistencia.

Maridatge

Molt versàtil, aperitiu, cuina mallorquina (tumbet, sopes), pastes i arrossos

7103 Rosat

DE

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Junger, frischer und ausgewogener Rosé mit Aromen von roten Früchten wie Erdbeeren und weichen Milchnoten, der hauptsächlich aus der mallorquinischen Sorte Mantonegro hergestellt wird.

Rebsorten: *Mantonegro*

Alkoholgehalt: 13,0%

Lagerfähigkeit in Jahren: 2-3

Produktion: 6000 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand in unseren eigenen Weinbergen geerntet und im Keller Traube für Traube selektiert, wobei die rosafarbensten Trauben dieser Sorte ausgewählt werden. Der Mantonegro wird sanft gepresst, um eine zarte Farbe und angenehme Aromen von frischen roten Früchten zu erhalten. Anschließend erfolgt die Gärung in Edelstahltanks bei 14-16°C für etwa 20 Tage.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Sehr helle roségoldene Farbe. Sauber und hell.

Bouquet

Weiche aromatische Noten von roten Früchten (rote Johannisbeeren und Himbeeren) und Karamellcreme.

Geschmack

Weich, frisch, erfrischend und süß. Subtile Beharrlichkeit.

Empfehlung

Sehr vielseitig, Aperitifs, mallorquinische Küche (Tumbet, Suppen), Nudel- und Reisgerichte.

7103 Rosat

EN

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Young, fresh and balanced rosé with aromas of red fruit such as strawberry and soft lactic notes elaborated mainly with the Mallorcan variety Mantonegro.

Grape varieties: *Mantonegro*

Alcoholic degree: 13,0%

Shelf life in years: 2-3

Production: 6000 bottles 0,75 L

WINEMAKING

Manual harvesting of own vines and selection in the winery of the grapes cluster by cluster, selecting the pinkest grapes of this variety. The Mantonegro is gently pressed to obtain a delicate color and pleasant aromas of fresh red fruit. It is then fermented in stainless steel tanks at 14-16°C for approximately 20 days.

TASTING NOTES

Color

Very light rose gold color. Clean and bright.

Aroma

Soft aromatic notes of red fruit (redcurrant and raspberry) and cream caramel.

Taste

Smooth, fresh, refreshing and sweet. Subtle persistence..

Pairing

Very versatile, appetizers, Mallorcan cuisine (tumbet, soups), pasta and rice dishes..