

7103 Rosat Semidolç

ES

VI DE LA TERRA MALLORCA

Rosado joven, dulzón y de aromas afrutados que recuerdan a frutas rojas muy frescas, elaborado con las variedades mallorquinas Callet y Premsal Blanc.

Variedades de uva: 60% Callet, 40% Premsal Blanc.

Grado alcohólico: 12%

Vida en años: 2-3

Producción: 1200 botellas 0,75 L

Azúcar residual: 35 g/L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias de Callet y Premsal blanc. Posterior paso de la uva por mesa de selección donde se realiza un estricto control de calidad. Prensado suave de los racimos a bajas presiones en prensa neumática para evitar la oxidación. Fermentación parcial en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas de aproximadamente 16°C durante unos 20 días para conservar la frescura de los aromas. El Premsal, aporta al vino aromas frescos de cítricos y el Callet nos da esos toques florales y de fruta roja, además de gran delicadeza en boca.

Notas de cata

Vista

Color rosa muy ligero. Limpio y brillante.

Nariz

Aromas de los toques dulces de albaricoque, encontramos fruta roja como la fresa.

Boca

Entrada en boca muy agradable y fresca que da lugar a un paso por boca grácil y vivo. Final en boca delicado y con un toque dulzón que lo envuelve todo.

Maridaje

Ideal para disfrutar a media tarde o para postres. Pescado blanco y arroces.



7103 Rosat Semidolç

CA

VI DE LA TERRA MALLORCA

Rosat jove, dolç i d'aromes afruitades que recorden fruites vermelles molt fresques, elaborat amb les varietats mallorquines Callet i Premsal Blanc.

Varietats de raïm: 60% Callet, 40% Premsal Blanc.

Grau alcohòlic: 12%

Vida en anys: 2-3

Producció: 1200 botelles 0,75 L

Sucre residual: 35 g/L

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies de Callet i Premsal blanc. Posterior pas del raïm per taula de selecció on es realitza un estricte control de qualitat. Premsat suau dels raïms a baixes pressions a premsa pneumàtica per evitar l'oxidació. Fermentació parcial en dipòsit d'acer inoxidable a temperatures baixes d'aproximadament 16°C durant uns 20 dies per conservar la frescor de les aromes. El Premsal, aporta al vi aromes fresques de cítrics i el Callet ens dóna aquests tocs florals i de fruita vermella, a més de gran delicadesa a la boca.

NOTAS DE TAST

Vista

Color rosa molt lleuger. Net i brillant.

Nas

Aromes dels tocs dolços d'albercoc, trobem fruita vermella com la maduixa.

Boca

Entrada a la boca molt agradable i fresca que dóna lloc a un pas per boca gràcil i viu. Final en boca delicat i amb un toc dolç que ho envolta tot.

Maridatge

Ideal per gaudir a mitja tarda o per postres. Peix blanc i arrossos.



7103 Rosat Semidolç

DE

VI DE LA TERRA MALLORCA

Junger, süßer Rosé mit fruchtigen Aromen, die an sehr frische rote Früchte erinnern, hergestellt aus den mallorquinischen Sorten Callet und Premsal Blanc.

Rebsorten: 60% Callet, 40% Premsal Blanc.

Alkoholgehalt: 12%

Lagerfähigkeit in Jahren: 2-3

Produktion: 1200 Flaschen 0,75 L

Restzucker: 35 g/L

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand von unseren eigenen Rebstöcken Callet und Premsal Blanc geerntet. Anschließend durchlaufen die Trauben einen Selektionstisch, auf dem eine strenge Qualitätskontrolle durchgeführt wird. Schonendes Pressen der Trauben bei niedrigem Druck in einer pneumatischen Presse, um Oxidation zu vermeiden. Teilweise Gärung in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen von ca. 16°C für etwa 20 Tage, um die Frische der Aromen zu erhalten. Der Premsal verleiht dem Wein frische Zitrusaromen, und der Callet sorgt für blumige und rotfruchtige Noten sowie eine große Feinheit am Gaumen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Sehr hellrosa Farbe. Sauber und hell.

Bouquet

Aromen von süßen Aprikosennoten und roten Früchten wie Erdbeeren.

Geschmack

Sehr angenehm und frisch am Gaumen, mit einer anmutigen und lebendigen Passage durch den Mund. Zarter Abgang mit einer süßen Note, die alles umhüllt.

Empfehlung

Ideal für den Nachmittag oder für Desserts. Weißfisch und Reisgerichte.



7103 Rosat Semidolç

EN

VI DE LA TERRA MALLORCA

Young rosé, sweet and fruity aromas reminiscent of very fresh red fruits, made with the Mallorcan varieties Callet and Premsal Blanc.

Grape varieties: 60% Callet, 40% Premsal Blanc.

Alcoholic degree: 12%

Shelf life in years: 2-3

Production: 1200 bottles 0,75 L

Residual sugar: 35 g/L

WINEMAKING

Manual harvesting of own vines of Callet and Premsal Blanc. Subsequent passage of the grapes through a selection table where a strict quality control is carried out. Gentle pressing of the clusters at low pressures in a pneumatic press to avoid oxidation. Partial fermentation in stainless steel tanks at low temperatures of approximately 16°C for about 20 days to preserve the freshness of the aromas. The Premsal gives the wine fresh citrus aromas and the Callet gives us those floral and red fruit touches, as well as great delicacy in the mouth.

TASTING NOTES

Color

Very light Pink color. Clean and bright.

Aroma

Aromas of sweet touches of apricot, we find red fruit such as strawberry.

Taste

Very pleasant and fresh entry on the palate that leads to a graceful and lively passage through the mouth. Delicate finish with a sweet touch that envelops everything.

Pairing

Ideal to enjoy mid-afternoon or for desserts. White fish and rice dishes.

