

40 Braces Rosat

ES

VI DE LA TERRA MALLORCA



Rosado con crianza, goloso y de aromas delicados que recuerdan a frutas rojas bien maduras, elaborado exclusivamente con la variedad mallorquina Giró Ros.

Variedades de uva: 100% *Giró ros*

Grado alcohólico: 13,5%

Vida en años: 6-8

Producción: 1200 botellas 0,75 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias de Giró Ros bien doradas. Posterior paso de la uva por mesa de selección donde se realiza un estricto control de calidad. Suave despallado y estrujado. Maceración y fermentación del mosto con las pieles durante 15 días a temperaturas de 16°C para conservar los aromas varietales y ceder el máximo de color de la uva que llega a tonos rosados. Prensado suave de los racimos a bajas presiones en prensa neumática. Crianza en depósito ovoide de 1000 litros con microoxigenación durante 3 meses. El Giró Ros, al ser tan dorado, vira a colores rosados y aporta al vino aromas maduros de fruta roja, además de gran untuosidad en boca que hace que sea un rosado con carácter.

Notas de cata

Vista

Color rosa pálido. Limpio y brillante.

Nariz

Aromas de flores rosas como el melocotón y recuerdos de bollería y tostados sutiles de la madera.

Boca

Entrada en boca golosa que da lugar a un paso por boca voluminoso y vivo. Final en boca muy largo donde recordamos los tostados de la madera.

Maridaje

Ideal para disfrutar con una buena comida. Pescado blanco y arroces o carnes blancas.

40 Braces Rosat

CA

VI DE LA TERRA MALLORCA

Rosat amb criança, llaminer i d'aromes delicats que recorden fruites vermelles ben madures, amb la varietat de Giró Ros.

Varietats de raïm: 100% Giró ros

Grau alcohòlic: 13,5%

Vida en anys: 6-8

Producció: 1200 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies de Giró Ros ben daurades. Posterior pas del raïm per taula de selecció on es realitza un estricte control de qualitat. Suau despalillat i espatllat. Maceració i fermentació del most amb les pells durant 15 dies a temperatures de 16°C per conservar les aromes varietals i cedir el màxim de color del raïm que arriba a tons rosats. Premsat suau dels racons a baixes pressions en premsa pneumàtica. Criança en dipòsit ovoide de 1000 litres amb micro oxigenació durant 3 mesos. El Giró Ros, en ser tan daurat, vira a colors rosats i aporta al vi aromes madurs de fruita vermella, a més de gran untuositat en boca que fa que sigui un rosat amb caràcter.

NOTAS DE TAST

Vista

Color rosa pàl·lid. Net i brillant.

Nas

Aromes de flors roses com el secel·locò i de brioixeria i torrats subtils de lamadera.

Boca

Entrada en boca llaminer que dóna lloc a un pas por boca voluminós i viu. Final en boca molt llarg recordem els torrats de la fusta.

Maridatge

Ideal per gaudir amb un bon àpat. Peix blanc i arrossos o carns blanques.



40 Braces Rosat

DE

VI DE LA TERRA MALLORCA



Gereifter Rosé, süß und mit delikaten Aromen, die an reife rote Früchte erinnern, hergestellt ausschließlich aus der Rebsorte Giró Ros aus Mallorca.

Rebsorten: 100% Giró ros

Alkoholgehalt: 13,5%

Lagerfähigkeit in Jahren: 6-8

Produktion: 1200 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand aus unseren eigenen Giró Ros-Rebstöcken geerntet. Anschließend durchlaufen die Trauben einen Selektionstisch, mit strenger Qualitätskontrolle. Mazeration und Gärung des Mostes mit den Schalen für 15 Tage bei einer Temperatur von 16°C, um die Aromen der Rebsorte zu bewahren und die maximale Farbe der Trauben zu erhalten, die rosafarbene Töne erreicht. Sanftes Pressen der Trauben bei niedrigem Druck in einer pneumatischen Presse. Reifung in einem eiförmigen Tank von 1000 Litern mit Mikro-Sauerstoffzufuhr für 3 Monate. Der Giró Ros hat zwar eine goldene Farbe, färbt sich aber rosa und verleiht dem Wein reife Aromen von roten Früchten sowie eine große Geschmeidigkeit im Mund, die ihn zu einem Roséwein mit Charakter macht.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Blassrosa Farbe. Sauber und hell.

Bouquet

Aromen von rosafarbenen Blumen wie Pfirsich und Anklänge von Gebäck und dezentem geröstetem Holz.

Geschmack

Süß am Gaumen mit einem voluminösen und lebendigen Abgang. Der Abgang ist sehr lang und erinnert an das geröstete Eichenholz.

Empfehlung

Ideal zu einem guten Essen: weißer Fisch und Reisgerichte oder weißes Fleisch.

40 Braces Rosat

EN

VI DE LA TERRA MALLORCA



Matured rosé, sweet and with delicate aromas reminiscent of ripe red fruits, made exclusively with the Giró Ros variety from Mallorca.

Grape varieties: 100% *Giró ros*

Alcoholic degree: 13,5%

Shelf life in years: 6-8

Production: 1200 bottles 0,75 L

WINEMAKING

The grapes are harvested by hand from our own Giró Ros vineyards. The grapes are then passed through a selection table where a strict quality control is carried out. Gentle destemming and crushing. Maceration and fermentation of the must with the skins for 15 days at a temperature of 16°C to preserve the varietal aromas and give the maximum colour of the grape which reaches pinkish tones. Gentle pressing of the bunches at low pressures in a pneumatic press. Aging in an ovoid tank of 1000 litres with micro-oxygenation for 3 months. The Giró Ros, although very golden, turns to pink and gives the wine ripe aromas of red fruit, as well as a great unctuousness in the mouth which makes it a rosé with carácter.

TASTING NOTES

Color

Pale pink color. Clean and bright.

Aroma

Aromas of pink flowers such as peach and hints of pastries and subtle toasted wood.

Taste

Sweet entry on the palate which gives way to a voluminous and lively passage through the mouth. The finish is very long and reminiscent of toasted oak.

Pairing

Ideal to enjoy with a good meal: white fish and rice dishes or white meats.