

No T'ho Diré

ROSAT 2022

L'ànima de la festa, el confident dels moments alegres i vibrants. La meva elaboració meticulosa desvetlla un perfil aromàtic únic que desplega notes seductores de fruits vermells i flors primaverals que treuen somriures als cors més durs.

Informació bàsica

Garnatxa Negra 100%.

Derrapat del raïm en fred 3-4 hores de prefermentació maceració prefermentativa en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 12 °C i 15 °C durant 20 dies. Suau battonage diari durant gairebé tres mesos.

14,5% en volum.

Informació sobre embotellat i consum

Producció de 650 ampolles Borgonya. Taps de suro natural, 45 x 24 mm. Envasat en caixes de cartó de 6 ampolles.

Temperatura de servei: 10-12°C. Es recomana una copa tipus Sirà.

Nota de tast

Color rosat pàlid, molt atractiu i enamoradís.

Aromes cítriques i fruites vermelles fresques donen un vi molt fresc i agradable de beure.

Vi molt saborós, intens i refrescant, una elecció ideal tant per a gaudir d'una copa de vi com per a acompanyar un menjar.

CELLER
Partida Foreses, s/n
43376 Poboleda

TERRES DE VIDALBA
VINS DOQ PRIORAT

+34 649 640 388
+34 616 41 37 22

info@terresdevidalba.com
www.terresdevidalba.com