

ELS NANOS ROSAT TREPAT



Elaboración: Elaborado con uvas de la variedad más autóctona de La Conca de Barberà; el Trepat. Ligera maceración pelicular y fermentación a baja temperatura con levaduras endógenos. Trabajo con las lías finas durante unos meses después de la fermentación.

Concepto: Divertido y elegante a la vez. Hemos querido elaborar el Trepat Rosado tratando de mostrar el potencial aromático y gustativo de nuestra variedad, en su elaboración más tradicional.

Variedades: Trepat

viticultura

Cultivo ecológico desde 2011; en proceso de certificación CCPAE.

Tipo de suelo: Suelos argil·localcareos. Situado en las laderas soleadas de las Montañas de Prades.

Clima: Continental - mediterráneo.

Edad de los viñedos: 6 años.

Altitud: 500 m. sobre el nivel del mar.

Producción (kg / ha.): 7000 Kg / ha.

Ficha de cata

Color: Rosado color salmón.

Aroma: Intenso; frutas rojas con nata; toque de pimientas y notas de hierbas aromáticas.

Cata: En boca es amplio y delicado. Nos deja un postgusto persistente de fruta y notas especiadas y vegetales muy refrescantes.

Temperatura: Consumir a 8-10 °C

Maridaje: Marida muy bien con arroces, carpaccio, pasta, pescado azul y carnes blancas.