

Brau de Bot rosado 2015

Tipo y estilo: rosado seco, afrutado y con cuerpo

Variedades: 50 % Garnatxa Negra, 36 % Samsó, 36 % Syrah

Vendimia: manual y mecánica

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP:Cataluña

Producción: 12.550 botellas x 750 ml

Tapón: 38 x 24 mm, microgranulado de corcho

Grado alcohólico volumétrico: 14% Vol.

Acidez total: 6 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0.24 gramos/litro

Dióxido de azufre total: 75 miligramos/litro

Cata: tiene un color y una aroma muy característicos de los rosados elaborados con Garnacha y ofrece un paso en boca generoso pero fresco y equilibrado. Adecuado como aperitivo y muy versátil en la mesa.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el primer año y medio desde su embotellamiento. Servirlo frío entre 8 y 10°C.

Brau de Bot es la marca más antigua de la Agrícola Sant Josep y da nombre a una línea de vinos de cosecha, accesibles y de calidad, ideales para un consumo cotidiano. Como todos los vinos de la Agrícola Sant Josep, la producción procede exclusivamente de la cosecha propia. Este rosado se elabora exclusivamente a partir de uvas de variedades tintas, con el método tradicional de maceración prefermentativa. El tiempo de maceración es diferente según la variedad de uva. Mientras que la Garnacha tinta puede llegar a macerar hasta 20 horas, el resto de uvas no superan las 4 o 5 horas. El mosto rosado se limpia y fermenta a una temperatura controlada de 15° C con la finalidad de preservar los aromas varietales. Se embotella a partir del mes de diciembre de cada campaña.

