

Brau de Bot rosado 2016

Tipo y estilo: rosado seco, afrutado y con cuerpo

Variedades: 73 % garnacha, 15 % mazuela, 12 % syrah

Vendimia: manual y mecánica

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP:Cataluña

Producción: 15.000 botellas x 750 ml

Tapón: 38 x 24 mm, microgranulado de corcho

Grado alcohólico volumétrico: 13,05 % Vol.

Acidez total: 5 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,11 gramos/litro

Cata: tiene un color y una aroma muy característicos de los rosados elaborados con Garnacha y ofrece un paso en boca fresco y equilibrado. 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 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.

