

Brau de Bot rosado 2019

Tipo y estilo: rosado seco, afrutado y con cuerpo
Variedades: 50% garnacha, 25% mazuela, 25% viura
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: 13,35 % Vol.
Acidez total: 5,7 gramos/litro, expresada en ácido tartárico
Azúcares totales: <0,5 gramos/litro

Cata: tiene un color y una aroma de intensidad media y ofrece un paso en boca amplio, 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.

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.

