

Brau de Bot rosat 2015

Tipus i estil: rosat sec, afruïtat i amb cos

Varietats: 50 % Garnatxa Negra, 36% Samsó (Caranyena), 36 % Syrah

Verema: manual i mecànica

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: Catalunya

Producció: 12.550 ampolles x 750 ml

Tap: 38 x 24 mm, microgranulat de suro

Grau alcohòlic volumètric: 14,0 % Vol.

Acidesa total: 6 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,24 grams / litre

Diòxid de sofre total: 75 mg / litre

Tast: té un color i una aroma molt característics dels rosats elaborats amb Garnatxa i ofereix un pas de boca generós, però fresc i molt equilibrat. Adequat com a aperitiu i molt versàtil a taula.

Recomanacions de conservació i servei: en bones condicions de conservació mantindrà les seves característiques durant el primer any i mig des del seu embotellat. Servir-lo fred , entre 8 i 10° C.

Aquest rosat s'elabora exclusivament a partir de raïm de varietats negres pel mètode tradicional de maceració prefermentativa. El temps de maceració és variable segons la varietat de raïm. Mentre que la Garnatxa Negra pot arribar a macerar fins a 20 hores, amb la resta de varietats no se superen les 4 o 5 hores de contacte entre most i pells. El most rosat es neteja i fermenta a una temperatura controlada de 15° C amb la finalitat de preservar les aromes varietals. S'embotella a partir del mes de desembre de cada campanya.

