

CELLER

LABOTERA



L'ARNOT

ROSAT



LOCALITZACIÓ

País: Espanya

Denominació d'origen: Terra Alta

Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

Syrah 50% i garratxa negra 50%



VINIFICACIÓ

Maceració pel·licular amb les pells i posterior fermentació del sagnat



CRIANÇA

Vi jove

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

Es fa una maceració pel·licular curta a temperatura baixa i s'obté així tota la matèria colorant necessària, sense deixar que la part amarga de la pell es desprengui. Seguidament se sagna el most sense premsar i es fermenta a temperatura controlada.



TAST

Vi amb un atractiu color cirera amb rivets ataronjats. Aroma molt intensa de fruita vermella.

En boca, bon equilibri entre acidesa i untuositat. Ens torna a sortir amb la mateixa força la fruita vermella.

Un vi rosat llaminer que convida a tornar a degustar.

