

# CARMÍ

Vi rosat



# CARMÍ

Vi rosat

## FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

**Grau alcohòlic (% vol.):** 12,0°

**Acidesa (gr/L ac. tart.):** 4,0

**Sucres reductors (gr/L):** <2,0

**pH:** 3,0

## FITXA D'ORIGEN

**Varietats de raïm:** Sumoll 55%, Garnatxa 45%. Molt baixos rendiments de producció.

Sumoll de 40 anys. Vinya de l'Alzina i del Silet. 4000kg/ha.

Garnatxa de 12 anys. Vinya del Clot de les Arnes. 5000kg/ha.

Raïm procedent d'agricultura ecològica.

## ELABORACIÓ

Verema manual. 6 hores de maceració pel·licular en fred per a una òptima extracció. 100% most "llàgrima". Fermentació a 15°C en tines inox per preservar el potencial aromàtic.

Part del cupatge ha estat afinat en àmfores de ceràmica de baixa capacitat (150 litres) durant 4 mesos, per a una micro oxigenació òptima, i una afinació dels tanins. Seguidament embotellat.

## NOTA DE TAST

Es presenta de color rosat viu i intens. En nas, ens mostra les sensacions de fruita vermella cítrica, maduixes i cireres, acompanyat de notes balsàmiques, i amb els tocs finals anisats. També podem trobar les notes de terra humida, pel repòs en les àmfores. En boca es presenta directe, amb bona acidesa i on les notes de fruita vermella són sinceres. Matisos d'aranja i records anisats que es situen al final del camí. Final de boca fresc i amable. Temperatura de servei 6-8°C.

## FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

**Grado alcohólico (% vol.):** 12,0°

**Acidez (gr/L ac. tart.):** 4,0

**Azúcares reductores (gr/L):** <2,0

**pH:** 3,0

## FICHA DE ORIGEN

**Varietades de uva:** Sumoll 55%, Garnacha 45%. Muy bajos rendimientos de producción.

Sumoll de 40 años. Viña de l'Alzina i del Silet. 4000kg/ha.

Garnacha de 12 años. Viña del Clot de les Arnes. 5000kg/ha.

Uva procedente de Agricultura ecológica.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual. 6 horas de maceración pelicular en frío para una óptima extracción. 100% mosto "lágrima". Fermentación a 15°C en depósitos inox para preservar el potencial aromático.

Parte del cupage ha sido afinado en ánforas de cerámica de baja capacidad (150 litros) durante 4 meses, para una micro oxigenación óptima, y una afinación de los taninos.

Seguidamente embotellado.

## NOTA DE CATA

Se presenta de color rosado vivo e intenso. En nariz, nos muestra las sensaciones de fruta roja cítrica, fresas y cerezas, acompañado de notas balsámicas, y con toques finales anisats. También podemos encontrar las notas de tierra húmeda, debido al reposo en las ánforas. En boca se presenta directo, con buena acidez y donde las notas de fruta roja son sinceras. Matices de pomelo y recuerdos anisats que se sitúan al final del camino.

Final de boca fresco y amable. Temperatura de servicio 6-8°C.



DES DE 1887  
LOPART

