

CARMÍ

Rosé



CARMÍ

Rosé

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.

ANALYSIS

(average values)

Alcohol content (% by vol.): 12,0

Acidity (g/L tart. ac.): 4.0

Sugar content (g/L): <2.0

pH: 3.0

ORIGIN

Grape varieties: Sumoll 55%, Grenache 45%. Very low yield 40 year old Sumoll l'Alzina and del Silet plot. 4000kg/ha.

12 year old Grenache Clot de les Arnes plot. 5000kg/ha.

Organically grown grapes.

WINEMAKING

Handpicked grapes.

6 hour cold soaking for optimal extraction.

100 % free run juice.

Fermentation at 15°C in stainless steel tanks to preserve aromas.

Part of the coupage has been stored in 150 litre clay amphorae for 4 months for optimal micro oxygenation and fining of tannins and then bottled.

TASTING NOTES

A lively deep pink colour.

On the nose hints of red citrus fruit, strawberries and cherries, accompanied by balsamic notes and an aniseed ending.

Also hints of damp earth due to the clay amphorae.

In the mouth it is fruit forward with good acidity.

Notes of red fruit, hints of grapefruit and aniseed at the finish.

Fresh and spicy finish.

Serving temperature between 6-8°C.



DES DE 1887
ILOPART

