

Rosat de color intens, atractiu i brillant, s'elabora amb Syrah i Merlot, dos raïms perfectament adaptats al Massís del Garraf. S'ha buscat elaborar un vi estructurat, amb presència en boca, però alhora que mantingui la frescor i la delicadesa que li aporta el terroir del Massís del Garraf.

Ideal per a arrossos, pasta i carns blanques.

Denominació d'origen
D.O. Penedès

Varietats
60% Syrah, 40% Merlot

Viticultura
Procedeix de 2 parcel·les (3,5 Has en total), sòls calcaris, pedregosos i discontinus, és una combinació de argilós i sorrenc amb graves. Selecció del raïm a la vinya. Baixa producció 4.000 kg / ha.

Enologia
El 2012 va ser un bon any per elaborar vins de gran qualitat. El hivern i la primavera van ser plujosos, en canvi l'estiu va ser assolellat, molt sec i calorós, a principis de setembre de 2012 va ploure un parell de dies, aportant l'aigua necessària per finalitzar perfectament la maduració.

Cada varietat de raïm es va macerar durant 6 hores, només es va aprofitar el most obtingut del sagnat. S'han fermentat les varietats per separat, el vi es va guardar en dipòsits fins al cupatge i estabilització.

Notes de tast
Vi rosat, amb un color vermell intens, molt brillant. En nas apareixen aromes a fruits vermells madurs (maduixes, gerds ...). En boca té un bon equilibri alcohol - acidesa, un vi amb cos i estructurat, però fresc alhora. És un vi sedós, rodó, amb bon pas de boca i final agradable.

Premis i puntuacions
Guia Peñin 2013: 87 punts - 4 estrelles a la relació qualitat preu.

Producció total
360 Caixes (12 ampolles).

Informació analítica
Grau alcohòlic: Alc. 13,5 % vol.

