

ROSAT PÁLIDO

VI DE LA TERRA MALLORCA

VARIEDADES

Manto Negro, Cabernet Sauvignon y Gorgollassa

ELABORACIÓN

Despalillado y prensado directo. Maceración en prensa neumática durante una hora para conseguir la ligera extracción de color.

Fermentación del mosto a baja Tª para preservar toda su riqueza aromática.

Maduración sobre lías durante 4 meses.

Añada 2024 - Embotellado marzo 2025.

NOTAS DE CATA

Color rosa claro. Aspecto brillante.

Aromas a fruta fresca, pétalos de rosa y sensaciones a hierbas aromáticas.

Fresco en boca, ligero y afrutado.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 8 y 10 °C.

Ideal para acompañar con platos ligeros, mariscos, pescados.



GALMES i FERRER