



XIC ROSADO

Elaborado con la variedad TREPAT, el XIC ROSAT porta imprès el caràcter de la vinya de muntanya: nascut a les vinyes de Mediona , a 500 metres d'alçada el cicle vegetatiu de la planta té una maduració més lenta, mantenint tot el potencial aromàtic de la varietat. L'alçada del terreny permet que la planta mantingui l'intercanvi tèrmic nit/dia propi de la muntanya , potenciant així els aromes afruitats de la trepat.

Vinificació: Macerat en premsa durant 5 hores per extraure el color. Fermentat en dipòsit i criança amb les seves mare durant 3 mesos.

Vista: D'aspecte net i brillant, amb un color rosat més pàl·lid que l'anyada anterior.

Aroma: Fruits vermells amb un fons d'aroma vegetals característics de la varietat.

Gust: En boca es fresc i afruitat. De pas agradable.

Maridatges: es un vi jove apte per qualsevol hora, ideal per aperitius, entrants i postres.

CARACTERISTIQUES ANALITICA:

Graduació alcohòlica: 10'5.%vol

Acidesa Total (Tartàrica): 6.8gr/l

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

La Serra, s/n. – P.O. BOX 35
08770 Sant Sadurní D'Anoia- Barcelona
Tel.34 93 891 11 73 – Fax. 34 93 891 26 16
E-mail: info@agustitorellomata.com
www.agustitorellomata.com

