

MUSTILLANT ROSAT



Tipo de vino: rosado joven con aguja natural

Variedades: syrah y merlot

Vol. 12%

Elaboración: realizamos maceración pelicular para obtener el máximo potencial aromático de la variedad y el color deseado. Extracción del mosto flor y primera fermentación a baja temperatura. Para la segunda, usamos cepa de levadura seleccionada para conseguir la toma de espuma y su estabilidad.

Sensaciones: De entrada golosa y un carbónico fino y agradable, Mustillant Rosado destaca por ser un vino redondo y refrescante. Sus aromas a frutas rojas maduras con sutiles toques de hinojo lo convierten en un rosado fresco ideal para quitar la sed.

Momento Mustillant Rosat: cualquier momento es ideal para servirse una copa de Mustillant Rosado. Perfecto para acompañar reuniones distendidas entre amigos y familia, marida bien con los aperitivos y también con mariscos, arroces, carnes blancas a la plancha y todo tipo de pastas.

Ecología y sostenibilidad

Para nosotros el vino es una forma de sentir y compartir, de relacionarnos con el mundo y con el entorno que nos rodea. Por eso cuidamos de nuestros viñedos trabajando nuestras tierras mediante agricultura ecológica y biodinámica. Además, utilizamos prácticas sostenibles también en la bodega, como la reducción del peso de los envases – lo que implica una reducción de la huella de carbono en su transporte –, el uso de energías renovables – como la energía solar –. Todo ello nos ayuda a mantener un ecosistema rico y variado, tan beneficioso para el medio ambiente y, por tanto, para las uvas que utilizamos para elaborar nuestros vinos.



Familia Gramona