

Gramona

GRAMONA MUSTILLANT

Rosado · Vino de aguja natural



Vol. 12 %
Variedad Syrah i Merlot

Elaboración

Maceración pelicular para obtener el máximo potencial aromático de la variedad y conseguir el color deseado. Extracción del mosto flor, el mosto resultante de un prensado suave.

La primera fermentación se realiza a baja temperatura (16°C). Para la segunda fermentación se utiliza la cepa de levadura seleccionada con una duración suficiente para asegurar la toma de espuma y su estabilidad.

Sensaciones

Vista Rosado intenso de tonos “aframbuesados”.



Nariz Buena intensidad. Fruta roja, fresillas silvestres, arándanos. Notas acarameladas con recuerdos de piruleta. Sutil tono de hinojo.



Boca Entrada golosa, buen volumen y estructura. Carbónico amable, finas perlas que rozan el paladar. Magnífica frescura que cierra. Un vino equilibrado, redondo y refrescante.



Armonías Formidable como aperitivo. Buen acompañante para productos frescos y ligeros. Ideal para mariscos y pescados, arroces y todo tipo de pastas.



Vinos humildes, grandes vehículos de placeres sencillos. Mantenemos la filosofía desde sus orígenes: llevar el Mediterráneo hasta la mesa, refrescar y saciar la sed con un vino de relación calidad – precio inmejorable.



WINEinMODERATION.eu
Art. de Vinre

Gramona