

Romagosa Torné



Rosat Solei



Característiques · Características · Characteristics

Vi rosat amb raïm negre separat de la polpa, per tal de despendre'l del color en el moment assenyalat. Segueix una fermentació de 17°C a 19°C. Una vegada s'estabilitza, es procedeix a l'embotellat al voltant del mes de febrer.

Vino rosado con uva tinta separado de la pulpa, para despendre'l del color en el momento señalado. Sigue una fermentación de 17°C a 19°C. Una vez se estabiliza, se procede al embotellado alrededor del mes de febrero.

Young rosé aromatic wine with a red colour and right 17°C-19°C fermentation in steel tanks. Bottled in February.

Nota de Cata · Nota de Cata · Tasting Note

Color grosella brillant, ofereix aromes de bona intensitat, nets i molt fruitosos, amb records a fruites vermelles. És equilibrat, sec, on hi preval el seu fresc gust afruitat. Ben estructurat amb arrodonida acidesa i molta personalitat. Un vi amb final alegre que omple la boca.

Color grosella brillante, ofrece aromas de buena intensidad, limpios y muy afruitados, con recuerdos a frutas rojas. Es equilibrado, seco, donde prevalece su fresco sabor afruitado. Bien estructurado con redondeada acidez y mucha personalidad. Un vino con final alegre que llena la boca.

Cherry bright colour wine with red fruits taste and a long intense taste in mouth.

- **Grau alcohòlic** **12,0°**
Grado alcohólico
Alcoholic degree
- **Temperatura ideal** **6-8°C**
Temperatura ideal
Ideal serve temperature
- **Conservació** **14-15°C**
Conservación
Conservation

Ampolles horitzontals
Botellas horizontales
Horizontal bottles



Cavas Romagosa Torné
08731 (Serra de Baix) Sant Martí Sarroca - Alt Penedès -Barcelona
info@romagosatorné.com - Tel. +34 93 899 13 53