

FICHA TÉCNICA: **MERNAT ROSÉ 2018** Merant Rosé es un rosado que evoca frescura y aromas a frutas rojas mezcladas con recuerdos dulces, con un largo final en boca que despierta todos los sentidos.
MEDALLA PLATA BACO 2018

NOTA DE CATA: **MARIDAJE:**

- Color: brillante color rosa fresa. Temperatura de servicio 9-12°C.
- Olor: elegante e intenso aroma a frutas cítricas, con recuerdos de violetas y gominolas. Ideal para combinar con aperitivos, embutidos, mariscos, pescados, pasta y arroz.
- Sabor: fresco, goloso, persistente, con un final de notas dulces.

VIÑEDO: **ELABORACIÓN:**

- Localizado en Los Yebenes. Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.
- Superficie de 4,8 ha. Maceración pre-fermentativa en frío con posterior fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a baja temperatura.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm Finalizada la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre sus lías.
- Pendiente 25%



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
100% Syrah	5 meses sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
29/08/2018	8.000 kg/ha	13,5%	6,5 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
23/02/2019	450 cajas	6 botellas por caja	<1,5 g/l