



## ROSAT 2012

**Denominación de origen:** Binissalem (Mallorca)

**Tipo de Vino:** Rosado joven

**Variedad de la uva:** 100% Manto negro.

**Graduación:** 13'5%

**Tipo de Crianza:** Doce meses en barrica y doce meses en botella.

**Elaboración:** Debido al seco y caluroso verano del 2012 se vendimió a mano a principios de septiembre de dicho año. Recogida a primeras horas de la mañana, macerando 24 horas en frío, para posteriormente realizar un desfangado. A continuación se espera a que la temperatura alcance los 15º para añadirle levadura y continuar con la fermentación controlada a 24º. Midiendo la densidad y temperatura diariamente asegurando una adecuada fermentación.



**Nota de cata:** Color rosado oscuro, limpio, destacando en nariz sus tonos afrutados de fruta madura; fresa y melocotón. En boca es agradable, con volumen debido a la fruta madura y al alcohol, equilibrado en acidez, dejando un buen final.

Combina con platos suaves, incluyendo los pescados.