



ROSAT DE MITJANIT

2018

La Garnatxa és la varietat de les mil i una cares, us hem embotellat la cara fina, subtil i delicada de la Garnatxa Peluda. El rosat de Mitjanit et transportarà fins a una vinya d'alçada i de sòl argilós-calcari.

Un racó idíl·lic de la Serra de Llaberia on gaudiràs de les postes de sol i les brises mediterrànies a cada copa. Perfecte companyia per gaudir de la mitjanit.

- **TIPUS DE SÒL:** Argilós-calcari amb superfície molt pedregosa, poc profund i pobre en matèria orgànica.
- **VITICULTURA:** Ecològica certificada pel C.C.P.A.E. i en Conversió.
- **VARIETAT:** 100% Garnatxa peluda, empeltada d'una selecció dels millors ceps de la vinya del Teixar.
- **COLLITA:** Classificació de Collita: Excel·lent. Una primavera en pluges abundants i un estiu sec ha fet que el creixement vegetatiu de la planta fos equilibrat no patint l'estrès hídric dels darrers anys. La verema va començar el dia 25 de setembre.
- **ELABORACIÓ:** Entrada del raïm a la càmera fins a baixar la temperatura a 2-4º. Derrapat i sagnat per començar la fermentació alcohòlica, llevats salvatges i cinc mesos amb les lies fines.
- **COLOR:** Net i brillant, tons vermellorsos d'aranja molt suaus.
- **AROMA:** La seva complexitat i finor fa que et recordi a un ram de flors blanques i rosades acompanyades d'una macedònia de fruites vermelles i grogues. Al fons es dibuixen unes delicioses notes de regalèssia i herbes aromàtiques de rosa canina i maduixa silvestre, per acabar amb unes notes salines intenses.
- **GUST:** Sorprenent per la seva untuositat, és vellutat i profund que et recorda l'estructura de la garnatxa peluda. La seva fruita vermella de gerds silvestres juga amb les notes de fruita i flor blanca, pera, rosa canina i d'un ventall de notes balsàmiques i tocs salins que es fonen, sens dubte, en un Rosat gastronòmic i de llarga durada perquè no et sentis mai sol a la mitjanit. A mesura que passa el temps, el Rosat de Mitjanit ens desvela els seus secrets més delicats per compartir qualsevol dia en qualsevol lloc pujant al Tren de mitjanit.

Imatges referents al MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Lobularia maritima* (Alissum)
- *Cistus monspeliensis* (Estepa negra)
- *Rosa canina* (Roser de bosc)
- *Rubus fruticosus* (Esbarzer)
- *Cistus albidus* (Estepa blanca)
- *Arbutus unedo* (Cirerer d'arboç)

GRAU ALCOHÒLIC: 14,5% vol.

ACIDESA TOTAL: 5,3g TAR/L.

ACIDESA VOLÀTIL: 0,42g/L.

