



R O S A T D E M I T J A N I T

La Garnacha es la variedad de las 1001 caras, hemos embotellado la cara fina, sutil y delicada de la Garnacha Peluda. El rosat de Mitjanit te transportará a un viñedo de altitud y suelo arcillo-calcáreo.

Un rincón idílico de la Sierra de Llaberia donde disfrutaremos de los atardeceres y de la brisa mediterránea en cada copa.

- **TIPO DE SUELO:** Arcilla calcárea con superficie muy pedregosa y pobre En materia orgánica.
- **VITICULTURA:** Certificado orgánico por el CCPAE y en la conversión.
- **VARIEDAD:** 100% Garnacha Peluda, injertada de una selección de las mejores cepas del viñedo de Teixar.
- **ELABORACIÓN:** Entrada de la uva en la cámara hasta bajar la temperatura a 2-4 °. Despalillado y sangrado para iniciar la fermentación alcohólica, levaduras silvestres y Cinc meses conlías finas en depósitos de acero inoxidable.
- **AROMA:** Su complejidad y finura te hacen recordar un ramo de flores blancas y rosas acompañadas de una ensalada de frutas con rojo y amarillo. En la parte inferior se dibujan unas deliciosas notas de regaliz y hierbas aromáticas de canino rosado y fresa silvestre, para terminar con algunas notas salinas Intensa
- **GUSTO:** Sorprende por su suavidad, es aterciopelado y profundo que te recuerda la estructura de la Garnacha Peluda. Su fruta roja de frambuesa silvestre juega con notas de fruta blanca y flores, pera, rosa canina y una gama de notas balsámicas y toques salinos que se funden, sin duda, en un rosado gastronómico para que nunca te sientas solo.
- **COLOR:** Limpio y brillante, tonos de pomelo rojo muy suaves.

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)



A medida que pasa el tiempo, el Rosado de medianoche revela sus secretos más delicados para compartir cualquier día en cualquier lugar.