



protea

Dry Rosé

VARIEDADES:

Mourvèdre 41%, Cinsaut 29% Grenache 21%
Carignan 5% Syrah 4%

VINIFICACIÓN

Cada viñedo fue cosechado a mano por separado en el frío de las primeras de la mañana para capturar los sabores frescos. La fruta fue despalillada y prensada en racimos antes de descansar toda la noche. Los lotes de parcelas individuales fueron fermentados separadamente con levaduras cultivadas en tanques de acero inoxidable. Después de la fermentación, el vino descansó en sus lías para obtener un paladar redondo y lleno para luego hacer el corte y el embotellado.

NOTAS DE CATA

Vibrantes tonos coral y salmón pálido se muestran en este deliciosamente refrescante rosé. Notas de cítricos como mandarina y toronja rosa se presentan así como melón recién tajado, flores y cáscara de limón dando soporte a la paleta aromática. En boca es delicado, limpio y seco, con más melón y frutos cítricos dando un toque final dulce y balanceado

Alc: 12.5 %

TA: 5.8 g/L

RS: 3.0 g/L

