

MASIA SERRA

MOSST 2019

Vi rosat

Varietats: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc
Contingut alcohòlic: 13,5% vol.
Volum: 75 cl.
Presentació: Caixes de 6 ampolles
D.O.: Empordà

Most Rosat és la nostra interpretació rosa de la vida. És un vi que va néixer per enamorar-vos i ser el vostre company de viatge. Porteu-lo allà on vulgueu i deixeu-vos seduir pel seu color i aromes. És encantador, refrescant, refinat, divertit i persistent. És molt saborós i atractiu.

Presentat en sis etiquetes diferents, amb il·lustracions de l'artista Rafel G. Bianchi. Aquests dibuixos i també el seu nom estan inspirats en el nostre gos de raça Labrador.



Elaboració: recollida manual, amb petits remolcs. Cupatge de varietats negres. El raïm es derrapa i es diposita en dipòsits d'acer inoxidable per a la maceració (6-8 hores) a 10 graus. S'introdueix a la premsa i el suc de raïm s'extreu després d'una premsada lleugera. La fermentació comença en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 14°C.

Nota de tast: Rosat amb color intens de fruita vermella. Vi jove, afruitat, fresc i equilibrat. Intensitat aromàtica alta, fruita vermella madura al nas, amb tocs d'herbes aromàtiques i a gominoles. Molt atractiu en boca. Sedós, agradable, rodó, fàcil de beure i de gaudir al paladar. És suau i persistent, per la seva bona acidesa. Un rosat que combina amb tots els moments i menjars. És un vi ideal per prendre un aperitiu o amb gairebé qualsevol menjar, des del sushi fins al salmó a la barbacoa, i per compartir-lo amb els amics. Un vi que us farà gaudir!