MASIA SERRA

MOSST 2024



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

Mosst 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 varieta es derrapa i es diposita en dipòsits d'acer inoxidable. El secret per aconseguir el color rosa pàlid està en realitzar una maceració amb les pells de poques hores a 10 graus , i separarles per tal que el most lleugerament acolorit, acabi la fermentació com si fos un vi blanc. La fermentació comença en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 14ºC.

Nota de tast: Rosat de color rosa pàlid. Vi jove, afruitat, fresc i equilibrat. Intensitat aromàtica alta, fruita vermella i blanca 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!