



FERRERET GIRÓ ROS

MONOVARIETAL I AUTÒCTON 100% GIRÓ ROS. BLANC FERMENTAT I CRIAT EN BARRICA DE ROURE FRANCÈS DURANT 3 MESOS.

VI DE LA TERRA MALLORCA

VARIETAT

Giró Ros

ELABORACIÓ

La verema del Giró Ros, varietat autòctona recuperada recentment es realitza durant la segona quinzena d'Agost de forma manual i a primera hora del dia perquè els raïms arribin en condicions òptimes. S'emmagatzema el raïm cambres frigorífiques a 0°C.

Posteriorment es duu a terme la maceració pelicular en premses pneumàtiques durant 12 hores per afavorir l'extracció de components aromàtics.

Desfangat estàtic i inici de la fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable.

Tràfec del vi a barriques de roure francès i acàcia, mantenint la seva cria en les pròpies lies durant tres mesos.

NOTES DE CATA

Color groc amb reflexos verdosos. Aspecte net i brillant.

Inicialment apareixen aromes de fruita blanca amb tocs balsàmics i d'ametlla. Evoluciona cap a notes perfumades que recorden a herbes aromàtiques i tocs florals, sorgint notes tropicals.

En boca és fresc però intens. Sensacions cremoses amb fruita madura. Carnós i untuós. Amb un final llarg i persistent.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 7 i 8°C.

Es recomana acompanyar amb arrossos, peixos elaborats i fins i tot carns blanques.

