



Pedra de Binissalem

PEDRA DE BINISSALEM ROSAT

EL NOSTRE ROSAT ECOLÒGIC ELABORAT A partir de *MANTONEGRO I
*CABERNET *SAUVIGNON



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIETATS

Mantonegro i Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓ

La verema de les varietats que ho componen es duu a terme a la fi d'Agost amb la recollida d'ambdues varietats de la finca ecològica Sa Pareteta, a mà durant les primeres hora del matí perquè el raïm entri en celler en condicions òptimes.

A partir d'aquestes varietats, refrigerades en cambra frigorífica a 2°C es macera la brisa del raïm durant unes 24h fins a l'obtenció d'aquest intens color i aromes.

Fermentació controlada a uns 14°C en dipòsits d'acer inoxidable i posterior embotellat

NOTES DE CATA

Color rosa gerd, net i brillant.

Aromes de fruita vermella, cirera, cireres en licor, gerd, notes de maduixa madura, aromes cítriques, pinya madura.

Entrada fresca i equilibrada. Evolució gustativa suau i llaminera. En el pas de boca deixa unes agradables sensacions de fruita madura, groselles i maduixes. Persistència *gustativa llarga.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 4 i 16°C.

Es recomana acompanyar amb formatges semi curats, arrossos, carns blanques i peixos.

