

ROSAT JOSÉ L. FERRER

EL PRIMER ROSAT ELABORAT EN EL NOSTRE CELLER VA SER EN ELS ANYS 50 I ÉS UN EXEMPLE D'UNA IDÒNIA DIVERSITAT VARIETAL



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIETATS

Mantonegro, Callet, Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Sirah.

ELABORACIÓ

La verema de les varietats que ho componen comença amb el Tempranillo a la fi d'Agost i finalitza amb la recollida de la varietat Cabernet Sauvignon a la fi de Setembre, sent normalment l'última varietat negra que es verema.

S'extreu de forma molt suau el most mitjançant premsatge automàtic i posteriorment es duu a terme una maceració amb la brisa durant unes 12 hores per a l'extracció de color. Després d'aquest procés es realitza la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 15°C.

NOTES DE CATA

Color rosa intens. Net i brillant

Aroma afruitat intens, amb records de fruites com la maduixa i el gerd, amb notes cítriques i florals.

Entrada en boca fresca i equilibrada. Evolució gustativa suau i untuosa, deixant sensacions de fruita fresca i tocs de fruita madura.

Persistència gustativa llarga.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 4 i 6°C.

Perfecte per acompanyar mariscs, peixos, plats de pasta i carns blanques.