



Pedra de Binissalem

PEDRA DE BINISSALEM ROSAT

NUESTRO ROSADO ECOLÓGICO ELABORADO A PARTIR DE MANTONEGRO Y CABERNET SAUVIGNON



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Mantonegro y Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen se lleva a cabo a finales de Agosto con la recolecta de ambas variedades de la finca ecológica Sa Pareteta, a mano durante las primeras hora de la mañana para que la uva entre en bodega en condiciones óptimas.

A partir de estas variedades, refrigeradas en cámara frigorífica a 2°C se maceran los hollejos durante unas 24h hasta la obtención de ese intenso color y aromas.

Fermentación controlada a unos 14°C en depósitos de acero inoxidable y posterior embotellado

NOTAS DE CATA

Color rosa frambuesa, limpio y brillante.

Aromas de fruta roja, cereza, cerezas en licor, frambuesa, notas de fresa madura, aromas cítricos, piña a madura.

Entrada fresca y equilibrada. Evolución gustativa suave y golosa. En el paso de boca deja unas agradables sensaciones de fruta madura, grosellas y fresas. Persistencia gustativa larga.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 4 y 16°C.

Se recomienda acompañar con quesos semicurados, arroces, carnes blancas y pescados.

