

ROSAT JOSÉ L. FERRER

EL PRIMER ROSADO ELABORADO EN NUESTRA BODEGA FUE EN LOS AÑOS 50 Y
ES UN EJEMPLO DE UNA IDÓNEA DIVERSIDAD VARIETAL



D.O. BINISALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Mantonegro, Callet, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Sirah.

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen empieza con el Tempranillo a finales de Agosto la y finaliza con la recogida de la variedad Cabernet Sauvignon a finales de Septiembre, siendo normalmente la última variedad tinta que se vendimia.

Se extrae de forma muy suave el mosto mediante prensado automático y posteriormente se lleva a cabo una maceración con los hollejos durante unas 12 horas para la extracción de color. Tras este proceso se realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15°C en depósitos de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color rosa intenso. Limpio y brillante

Aroma afrutado intenso, con recuerdos de frutas como la fresa y la frambuesa, con notas cítricas y florales.

Entrada en boca fresca y equilibrada. Evolución gustativa suave y untuosa, dejando sensaciones de fruta fresca y toques de fruta madura.

Persistencia gustativa duradera.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 4 y 6°C.

Perfecto para acompañar mariscos, pescados, platos de pasta y carnes blancas.