

## ROSAT JOSÉ L. FERRER

DER ERSTE ROSÉWEIN WURDE IN DEN 50ER JAHREN IN UNSERER BODEGA HERGESTELLT UND IST EIN BEISPIEL FÜR EINE IDEALE SORTENVIELFALT.



D.O. BINISALEM-MALLORCA

### REBSORTEN

Mantonegro, Callet, Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Sirah.

### HERSTELUNGSPROZESS

Die Weinlese fängt mit dem Tempranillo Ende August an, und endet mit der Lese von Cabernet Sauvignon Ende September, wobei diese normalerweise die letzte rote Rebsorte ist, die gelesen wird.

Die Mazeration wird mit den Schalen für etwa 12 Stunden zur Extraktion der Farbe durchgeführt. Nach diesem Prozess erfolgt eine schonende Pressung, um später die Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 15 ° C zu machen

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Intensive rosa Farbe, Sauber und leuchtend.

Intensiv fruchtig mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Zitrusfrüchten. Blumige Noten.

Zu Beginn im Mund frisch und ausgewogen. Glatte und cremige Geschmacksentwicklung und dadurch Anklänge von frischen und reifen Früchten.

Lang anhaltender Abgang.

### SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 4 und 6°C.

Ideal zu Meeresfrüchten, Fisch, Nudelgerichte und weissem Fleisch.