

# venus

la Universal s.l.

## **Dido Rosat 2017**

Un vi integrat per diferents garnatxes (gris, negra, blanca) buscant volum i densitat però també amb macabeu i sirà per incorporar acidesa i restar sensació alcohòlica.

## **Unes paraules sobre la vinificació i la criança**

Després de premsar totes les varietats alhora, fermenta en barrica vella de més de 10 anys. Una fermentació molt llarga de 6 mesos, seguida d'una criança de 15/16 mesos en fudre de 4000l de més de 50 anys i una gerra de 3000l.

Un rosat pàl·lid i envellit que segueix la tendència dels grans rosats de món! Un vi mediterrani, del sud, estructurat i amb capacitat de guarda.

## **Composició**

- 50% garnatxa negra
- 20% macabeu
- 10% carinyena
- 10% garnatxa blanca
- 5% garnatxa gris



**Vins ecològics**