

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

