

venus

la Universal s.l.

Dido Rosat 2019

Un vi integrat per diferents garnatxes (gris, negra, blanca) buscant volum i densitat però també amb macabeu i carinyena per incorporar acidesa i l'Ull de Llebre ens ajuda a equilibrar l'alcohol.

Unes paraules sobre la vinificació i la cria

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 cria de 7/8 mesos en aquestes mateixes barriques de fermentació. Per acabar el passem en un foudre de 4500l de més de 50 anys, durant 10 mesos més.

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

Garnatxa negra 50%

Macabeu 20%

Ull de Llebre 15%

Carinyena 10%

Garnatxa blanca 2,5%

Garnatxa gris 2,5%



Vins ecològics