

CURIOSA ROSAT 2017

Qui diu que els rosats no estan de moda? A la Curiosa tots la ronden! Un cupatge seleccionat de pinot noir i syrah per a un dels vins més llépols de la casa.

Estem davant un vi rosat, amb color rosa pàl·lid i brillant, amb intenses aromes de fruita vermella, especiat i balsàmic. En boca ens apareixen records de maduixes, mores i caramels de grosella. Fàcil de beure i, sobretot, de gaudir.

DADES ENOLÒGIQUES

Varietats

Pinot Noir, Syrah

Elaboració

Fermentació de 25 dies a 16 °C. Maceració molt curta (poques hores) abans de la fermentació. Estabilització per fred i filtració esterilitzant abans d'embotellar.

Criança

No en té

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13% vol.

Acidesa total: 3.8 g/l

Acidesa volàtil: 0.23 g/l

PH: 3.1

Sucre residual: 3.8 g/l

Sulfurós total: 85 mg/l

DADES VITICOLES

Nom de la parcel·la: Les terrasses del mig de Can Milà, El Merlot

Peu: 140 Ruggieri, R-110

Marc de plantació: 2.8m x 1.2m

Edat Vinyes: Ceps plantats el 1990

Tipus de sòl: Terra argilosa

Pluviometria 2017: 464 litres/m²

Sistema de Conducció: Royat amb tres nivells de filferro

Situació: Muntanyes d'Ordal

Altitud: 325 metres

Inclinació: 4%

Orientació: Sud

Producció mitjana: 7900 kg/ha

Tractaments: Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica

