

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Ampolla Rhin Alta Blanca, 75 cl.

Varietat del raïm

Tempranillo (87%), Merlot (11%),
Cabernet Sauvignon (2%)

Elaboració

2ªFermentació mitjançant mètode Charmat.



“ Un vi alegre amb les condicions
pròpies d'un gran rosat. ”

Nota de tast

Color rosa pàl·lid, molt brillant. Abocat, aromàtic i lleugerament afruitat. Viu, lleuger i exquisit paladar.

Anàlisi

Graduació: 12% Vol.

Pressió a 20°C: 2,5 bares.

SO₂ total: Inferior a 150 mg/l.

Acidesa total: 3,5-4 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: Inferior a 0,6 g/l (a.a.).

Sucre residual: 15-16 g/l.

Cresta Rosa
Vi d'agulla Rosat