



SIN DO (TERRITORIO ALELLA) · ESPUMOSO ANCESTRAL ROSADO

L'an[ç]tral Rosat 2025

Vino de amigos, vino de fiesta

FICHA TÉCNICA

Variedad	Syrah 100 %
Suelo	Sauló (granito descompuesto)
Graduación	12,5 % vol.
Viticultura	Cultivo ecológico sin certificar, vendimia manual
Elaboración	Breve maceración en la prensa para el color. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas que termina en botella, cerrada con chapa. Sin sulfitos añadidos y sin degüelle: conserva las lías finas

NOTA DE CATA

Vista Rosado rojo y brillante, con reflejos de cereza. Burbuja fina y alegre.

Nariz Fruta roja (frambuesa, granada) y violeta, sobre un fondo salino y balsámico.

Boca Directo, vertical y eléctrico. Seco, con volumen, y un final limpio y salino.

MARIDAJE

Cocina marinera: gambas, tartar de atún, arroz a la llauna, sepia con guisantes, fideuá, quesos de cabra. Servir entre 6 y 8 °C.