



SENSE DO (TERRITORI D'ALELLA) · ESCUMÓS ANCESTRAL ROSAT

L'an[Ç]tral Rosat 2025

Vi d'amics, vi de festa

FITXA TÈCNICA

Varietat	Syrah 100 %
Sòl	Sauló (granític)
Graduació	12,5 % vol.
Viticultura	Cultiu ecològic sense certificar, verema manual
Elaboració	Breu maceració a la premsa per al color. Fermentació espontània amb llevats autòctons que s'acaba en ampolla, tancada amb xapa. Sense sulfits afegits i sense degollar: conserva les lies fines

NOTA DE TAST

Vista Rosat vermell i brillant, amb reflexos de cirera. Bombolla fina i alegre.

Nas Fruita vermella (gerd, magrana) i violeta, sobre un fons salí i balsàmic.

Boca Directa, vertical i elèctrica. Sec, amb volum, i un final net i salí.

MARIDATGE

Cuina marinera: gambes, tàrtar de tonyina, arròs a la llauna, sípia amb pèsols, fideuà, formatges de cabra. Servir entre 6 i 8 °C.