



G · A · T · E · L · L

ROSÉ

BRUT NATURE RESERVA 2016

COUPAGE *Garnatxa i Pinot noir*

VITICULTURA *Ecològica: Des 2015, en conversió. A partir de 2018
Certificació Ecològica (CCPAE)*

CRIANÇA *Vi base fermentat en bótes de roure francès. Criança mínima:
40 mesos*

ANALÍTICA

Grau alcohòlic	11,5%
Glucosa / Fructosa:	0.2 gr/l
Sulfurós lliure:	19 mg/l
Sulfurós total:	86 mg/l
Acidesa volàtil:	0.30 g/l
Acidesa volàtil:	4.8 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.10

NOTES DE CATA

Bombolla: *fina i abundant formant un rosari persistent*

Color: *rogenc, ceba pàl·lid amb tonalitats violàcies*

Aroma: *herbes de tocador, fruita madura, fruita seca*

Boca: *fresc, saborós, afruitat, potent, amb lleugera acidesa i fi amargor*

PRODUCCIÓ LIMITADA: 2923 ampolles