



ROSAT - ROSÉ

“Vi rosat ecològic 100% Ull de Llebre. Vinya del Montsec-Foradada. VI DE LLEIDA”

FITXA TÈCNICA SÒLS·X 2019

DESCRIPCIÓ GENERAL DEL VI:

Varietat de raïm: Ull de Llebre 100%.

Pas en bóta: 3 mesos criat en bótes de roure francès.

Vi rosat de terrer elaborat amb raïms exclusius de la finca de RUBIÓ DE SÒLS.

VITICULTURA:

La finca compta amb 5 Ha de vinya pròpia nomenada VINYESDALT, plantada a la Serra del Munt (Foradada), a la Vall del Montsec de Rúbies. Compta amb tres finques diferenciades pel microclima i el terrer. Sistema de conducció artesanal per ser un sistema de treball tradicional amb la vinya en forma de vas i un suport de fusta per cada planta. Es una plantació exclusiva de ceps seleccionats d'Ull de Llebre plantats l'any 2011.

COLLITA 2019:

Ha estat un any climàtic moderat en general. Un hivern mig fred i poca pluja, la primavera moderada, i l'estiu ha estat sec i calorós normal per la època. La maduració ha estat ràpida a mitjans d'agost, mentre al setembre es va frenar degut a les temperatures mes fresques i pluja moderada, amb una maduració final més lenta.

ELABORACIÓ:

La verema va ser el *15 de setembre del 2019*, selecció del raïm a la vinya i collit a mà en caixes de 15Kg i reposat en càmera de fred durant 24h. El raïm directe a al premsa, s'ha extret el color de la pell lleugerament i el most flor resultant s'ha decantat per pes. El most flor rosat nèt fermenta a la bóta francesa de gra fi (usada prèviament amb vi blanc tres anys), i es manté la criança durant tres mesos. *Embotellat el dia 01 de maig del 2020*. S'ha elaborat de forma natural amb la mínima quantitat necessària de sulfits.

NOTA DE TAST:

Vista: Brillant, un color rosa pàl·lid amb tonalitats coure.

Nas: Primers aromes fresques a herbes silvestres (romer i farigola); al remenar la copa surten els aromes de fruits del bosc (*mores vermelles i aranyons*). Destaca la subtileza i l'elegància aromàtica.

Boca: Entrada suau, acidesa marcada i equilibrada. La textura és sedosa, amb un toc mineral marcat al final de la boca. El post gust es agradable i fresc.

La sensació final és d'un vi fresc i dinàmic, amb el toc personal de Rubió de Sòls.

MARIDATGE:

És un vi ideal per acompanyar la cuina mediterrània catalana i moderna. Acompanya plats frescos i amb gustos ben marcats, tant de mar com de muntanya. És un vi gastronòmic per tots els públics.

CERTIFICATS: CCPAE VINYA I VI ECOLÒGIC. **Segell VENDA DE PROXIMITAT (novetat)**



RUBIÓ DE SÒLS