

CAVA

Fonpinet

Vi Rosat

Varietats: Cabernet sauvignon i Merlot

Denominació d'Origen: Catalunya

Graduació alcohòlica: 13,5 % vol.

Acidesa total: 4,7 g/L

pH: 3,1

Sucres residuals: 3 g/L



Elaboració

El raïm és macerat durant un curt període de temps anterior a un premsat suau per obtenir el color rosa pàl·lid que presenta el vi. Posteriorment, es realitza la fermentació alcohòlica a temperatura controlada per mantenir tota la fruitositat característica



Rosa pàl·lid. Net i brillant.



Intensitat aromàtica alta amb records a maduixa i altres fruites vermelles.



Fresc, afruitat i molt agradable en boca.



Recomanem servir-lo a 8 °C.



Copa Borgonya.



Ideal per aperitius, a l'inici d'un menjar o per acompanyar arrossos, carns blanques i peix.

Al·lèrgens



Conté sulfits