



## El Vino

*Un vino rosado exultante, de gran frescor y viveza.*

*Un vino singular de un terroir único.*

## Nota de Cata



Vino de bonito color fucsia  
Limpio y brillante.



Nariz intensamente afrutada donde dominan las fresas y  
framboesas así como las naranjas y pomelos.



En boca es equilibrado con buena acidez y una retronal con  
matices de tomates confitados. Un vino exultante, de gran  
frescor y viveza, donde la Garnacha negra y el Syrah  
manifiestan todo su sabor.

## Ficha Técnica

**Tipo de vino:** Rosado

**DO:** DOQ Priorat.

**Variedades:** Garnacha negra ( 50% ), Syrah ( 50% )

**Elaboración:** Vendimiado a mano y en cajas de 12kg. Fermentación en  
depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Agricultura ecológica i regenerativa.

**Suelo:** Llicorella ( pizarra )

**Clima:** Típicamente mediterráneo litoral con algunas tendencias del clima  
mediterráneo continental.

**Temperatura de Servicio** 6 - 8 °C.

**Graduación alcohólica:** 14% vol.

**Producción limitada:** 800 botellas

 @ajvwine

 ajvwine

 www.ajv.wine

## Maridaje

Es un digno compañero de aperitivos y de platos de pescado blanco, guisos  
de pescado, arroces, pastas, pizza de verduras y carnes blancas.