



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
frambuesas así como las naranjas y pomelos.



En boca es equilibrado con buena acidez y una retronasal 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

Maridaje

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

 @ajvwine

 ajvwine

 www.ajv.wine