



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.

Maridaje

Un rosado elegante y gastronómico, perfecto como aperitivo y para acompañar sushi y cocina japonesa, pescados blancos y mariscos, arroces y fideuás, pastas y verduras a la parrilla, así como carnes blancas. Un vino fresco y equilibrado que acompaña con armonía una amplia variedad de platos.



 @ajvwine

 ajvwine

 www.ajv.wine