

# Alice LeRoix

PRIORAT  
D.O.Q



## El Vi

**Un vi rosat exultant, de gran frescor i vivesa**

**Un vi singular d'un terrer únic.**

## Nota de Tast



Vi de bonic color fucsia  
Net i brillant.



Nas intensament afruitat on predominen les maduixes i gerds així com les taronges i aranges.



En boca es equilibrat, amb bona acidesa i una retronasal amb matisos de tomàquets confitats. Un vi exultant, de gran frescor i vivesa, on la Garnatxa negra i el Syrah manifesten tot el seu sabor.

## Fitxa Tècnica

**Tipus de vi:** Rosat

**DO:** DOQ Priorat.

**Varietats:** Garnatxa negra ( 50% ), Syrah ( 50% )

**Elaboració:** Veremat a mà en caixes de 12 kg. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada.

Agricultura ecològica i regenerativa.

**Sòl:** Llicorella

**Clima:** Típicament mediterrani litoral amb algunes tendències del clima mediterrani continental.

**Temperatura de Servei:** 6 - 8 °C.


**Graduació alcohòlica:** 14% vol.


## Maridatge

Un rosat elegant i gastronòmic, perfecte com a aperitiu i per acompanyar sushi i cuina japonesa, peixos blancs i marisc, arrossos i fideuàs, pastes i verdures a la brasa, així com carns blanques.

Un vi fresc i equilibrat que acompanya amb harmonia una àmplia varietat de plats.



 @ajvwine

 ajvwine

 www.ajv.wine