



# ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

## Montrodó Rosat 2017



Vino rosado obtenido de viticultura sostenible y cultivado en terreno volcánico de roca basáltica.

### Nota de Cata

Vino rosado de baja tonalidad, límpido, color rosado-anaranjado, de apariencia frágil pero elegante. De intensidad media, en nariz se perciben aromas a frutos rojos de bosque, frescos, como la grosella y fresas de bosque, envueltas de un ligero toque balsámico.

En boca es sedoso y redondo, de sensación agradable y marcha dejando un recuerdo sabroso y carnoso.

### Vinificación

La vendimia se realiza manualmente, con cajas de 15 kgs para mantener la integridad de la uva. Rápidamente se transporta hasta la bodega. Prensado ligero después de una breve maceración pelicular a baja temperatura, que finaliza cuando se obtiene el color deseado. El mosto se desfanga de forma estática y se fermenta a una temperatura controlada de 15-17 °C.

Vendimia: Septiembre

Maridaje: Fideuás, carnes blancas, pescado blanco al horno, revueltos, verduras salteadas.

Temperatura de servicio: 8-10°C

Grado alcohólico: 13% volu.



Primer vino nacional  
con certificado

Paratge de Mont-rodó, 3  
17462 Sant Martí Vell (Spain)  
+34 872 000 015 · info@eccociwine.com  
www.eccociwine.com