

SÀTIRS ROSAT 2019

VI ROSAT

GARNATXA NEGRA I ROJA

CAPMANY - D.O.EMPORDÀ

VITICULTURA:

Sòl granític. Clima mediterrani càlid i sec.

Terra tocada per la Tramuntana.

Respecta per la terra, treballs agrícoles manuals i
llaurat mecànic

VINYES:

La Cumella - Garnatxa negra - 2001

El Turón - Garnatxa roja - 2015

VEREMA:

Setembre 2019

Collita manual en caixes de 12 kg.

Selecció en vinya.

ELABORACIÓ:

Al arribar el raïm al celler, es refrigera en càmera frigorífica a 7°C. Es desrapa i es macera durant 10 hores. Es premsa a baixa pressió. Decantació per fred durant 48 h. Fermentació a temperatura controlada (16°C) en dipòsit d'acer inoxidable. Criança amb les seves mares durant 4 mesos. Clarificació i filtració suau abans de l'embotellat.

ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 13,50% vol.

Sucres residuals: < 1,7 g/l glucosa/fructosa

Acidesa total: 5,49 g/l àcid tartàric

Acidesa volàtil: < 0,37 g/l àcid acètic

SO₂ total: 39 mg/l

pH: 3,31



NOTA DE TAST:

PRODUCCIÓ:

2431 ampolles de 750ml

