

Solpost Rosat

Solpost Rosat és una explosió de fruita madura i frescor. Sorprèn des del primer moment mostrant-se viu i golós, i expressant les intenses aromes de la garnatxa negra.



Origen: DO Montsant

Viticultors i elaboradors: Xavi Peñas i Pilar Just.

Varietats: 100% Garnatxa Negra.

Alcohol: 14% vol.

Elaboració: Maceració en fred de 8 hores. Posteriorment se sagna el most en el punt òptim de color per fermentar durant 16 dies a 16°C.

Envelliment:

Producció: 1.215 ampolles.

Nota de tast: Com si d'una maduixa es tractés, el color del Solpost Rosat ens crida ràpidament l'atenció. Aquesta vivacitat es manté tant en nas com en boca, revelant un vi intensament afruitat, madur i refrescant, concebut per ser gaudit des del primer moment.