

Solpost Rosat

Solpost Rosat es una explosión de fruta madura y fresca. Sorprende desde el primer momento mostrándose vivo y goloso, y expresando los intensos aromas de la garnacha tinta.



Origen: DO Montsant

Viticultores y elaboradores: Xavi Peñas y Pilar Just.

Variedades: 100% Garnacha Tinta.

Alcohol: 14% vol.

Elaboración: Maceración en frío de 8 horas. Posteriormente se sangra el mosto en el punto óptimo de color para fermentar durante 16 días a 16°C.

Envejecimiento:

Producción: 1.215 botellas.

Nota de cata: Como si de una fresa se tratara, el color del Solpost Rosat nos llama rápidamente la atención. Esta vivacidad se mantiene tanto en nariz como en boca, revelando un vino intensamente afrutado, maduro y refrescante, concebido para ser disfrutado desde el primer momento.