



Rosado Garnacha / 2024

Xic del Mel

VI NATURAL

Xic del Mel

VI NATURAL



VARIEDAD: GARNACHA 100%

NO CONTIENE SULFITOS AÑADIDOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN. NO SE UTILIZAN ELEMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.

GRADO ALCOHÓLICO: 12%

UBICACIÓN VIÑEDO: CAN ROMEU, FONT-RUBÍ, ALT PENEDÈS.

ALTURA: 490 M

COORDENADAS: LAT. 41°26'23" N LONG. 1°36'22" E

CARACTERÍSTICAS: VINO NATURAL · FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA · SIN SULFITOS AÑADIDOS · SIN FILTRAR · PUEDE PRESENTAR PRECIPITADOS NATURALES

CERTIFICADOS: AGRICULTURA ECOLÓGICA (CCPAE) · VEGANO (EUROPEAN VEGETARIAN UNION)

Rosado Garnacha / 2024

Agricultura ecológica y mínima intervención

Genuinas sensaciones

En nariz: Imperan en primera instancia los aromas varietales de la Garnacha: frutos rojos como la fresa, frescos y muy vivos. Se le suman notas florales, como pétalo de rosa. Se despliegan suaves aromas de cítricos como la clementina y piel de naranja roja, además de un toque mineral. Destaca por ser un vino muy dinámico: encontramos diferentes aromas y matices a medida que lo vamos degustando.

En boca: En el primer paso por la boca notamos su carnosidad y encontramos notas de frambuesa. Más adelante aparecen notas cítricas y florales, que nos recuerdan al agua de azahar. Un vino que sorprende por su gran riqueza en matices.

Elaboración original

Para conseguir extraer la máxima expresión de la variedad y el carácter de la tierra, se ha prescindido de las técnicas de elaboración convencionales y, como fruto de una atenta mirada al pasado y a nuestras raíces, hemos recuperado parte del procedimiento que se seguía años atrás en las tradicionales casas de campo.

Así hemos conseguido elaborar un vino natural con la misma esencia que esos que hacían nuestros abuelos.

Cosecha y selección manual: Nos garantiza obtener una calidad óptima y el punto de maduración deseado para conseguir su frescor y equilibrio.

Fermentación espontánea con levaduras indígenas: Aumenta la complejidad aromática.

Fermentación maloláctica espontánea: Nos permite conseguir equilibrio en boca y nos aporta cremosidad.

Sin adición de sulfitos y sin filtrar:

Evitamos cubrir y enmascarar aromas, conseguimos la máxima expresión. Respetamos la genuina esencia del vino.

Origen singular

Después de años experimentando con la Garnacha de Can Romeu, elaborando vinos tintos y rosados de distinto perfil, fue este el viñedo escogido para elaborar este rosado natural. En esta mística parcela rodeada de bosques, ubicada en l'Avellà, Font-rubí (Alt Penedès), se encuentra una de las Garnachas más interesantes de la zona.

490 m de altitud:

Aporta el frescor necesario para la conservación del vino prescindiendo de sulfitos.

Potencia y frescor: La potencia de esta Garnacha permite extraer una infinidad de aromas y su frescor ayuda a preservar el vino con todas sus características originales.

Un oasis en el desierto: Se trata de una zona vitivinícola donde predominan las variedades blancas y donde la Garnacha negra es prácticamente una rareza. No obstante, esta crece vigorosamente en Font-rubí, y de alguna forma parece que nos quiera demostrar todo el potencial y la magia que tiene esta variedad allí donde es cultivada.