

# RENDÉ MASDÉU

## El Follet Rosat syrah

### 2019

**D.O. CONCA DE BARBERÀ**

**Agricultura ecològica**

**Varietats:** Aquest rosat és una interpretació del nostre Follet 2019, que va ser engolit per la riuada del passat 22 d'octubre a L'Espluga de Francolí

**Sòls:** Llicorella

**Elaboració:**

Veremat en fase fruita fresca i derrapat a la vinya.

Doble maceració pre-fermentativa en fred i fermentació a temperatura controlada.

Criança sobre mares i posterior embotellat.

**Dades analítiques a l'embotellat:**

Alc 12,5% vol Acidesa total 5,8 g/l en tart.

Acidesa volàtil 0,2 g/l

**Tast:**

Color rosat de mitja capa amb reflexos malva, brillant i lluminós.

Aromes complexos que recorden el boix, l'esparreguera i fulla de tomaquera, en obrir-se entren en la dimensió de fruit tropical recordant el mangle, maracujà i préssec blanc.

En boca és fresc, amable i de llarg recorregut; amb una explosió aromàtica que reproduïx fidelment la seva seqüència aromàtica amb un llarg i intens final.

