



Molí de Vent Rosat

Varietats

Callet, mantonegro, ull de llebre, merlot i cabernet.

Elaboració

Una vegada encubada la pasta i el most es va dur a terme una maceració prefermentativa a 8 graus de temperatura de cada una de les varietats; transcorregudes 12 hores de maceració es varen sagnar els mostos de les diferents varietats que després s'ajuntaren per fermentar conjuntament a 12 graus.

Fase visual

És un vi de color cirera, límpid i brillant.

Fase olfactiva

En nas presenta aromes de fruites madures i d'herba acabada de tallar.

Fase gustativa

És fresc i subtil, amb clars records varietals, fruit de la maceració en fred a la qual va estar sotmès.

Recomanacions gastronòmiques

Acompanya menjars típicament estiuencs i arrossos.