

Celler Sanromà

Rústic 2020 de Celler Sanromà. D.O Tarragona

Varietat: 100% Macabeu ECOLÒGIC.

Zona: Vilardida (Alt Camp).

Vinya: Vinyes plantades a l'any 1964 i al 1992 al terme municipal de Montferri, cultivades en cultiu ecològic.

Recol·lecció: Verema manual amb caixes de 25 Kg.

Elaboració: Fermentació amb llevat salvatge a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable amb les pells de forma brisada tota la fermentació amb criança de 2 mesos amb les mares i bâtonnages a dipòsit. NO CONTÉ SULFITS AFEGITS

Nota de Tast: Color groc palla, amb reflexos lleugerament daurats, net i brillant. Nas amb caràcter degut a la part brisada, al donar-li una mica de temps en copa predominen els aromes primaris marcat per aromes de fruita blanca, acompanyades de tímides notes de llevat, herbes seques i anisats, sobre un fons salí. Entrada fresca i golosa, amb un sensual pas per boca marcat per la cremositat i una molt bona acidesa. Final llarg, corpulent, untuós i persistent.

Etiqueta: El nom de Rústic defineix la vinya d'aquest vi, on la barraca de pedra seca simbolitza la tradició de la varietat a la zona, juntament amb el naixement de vegetació a l'interior simbolitzant la revolució i les ganes de treballar aquesta varietat; l'origen i el renaixement.

Producció Total: 2400 ampolles.

Grau Alcohòlic: 11% VOL.

Premis: 89 Punts Peñín, 9,62 punts a la Guia de Vins de Catalunya

