

Aquest Rosat Reserva viu, equilibrat, rodó i elegant és una reinterpretació dels escumosos rosats a través de les varietats tradicionals mediterrànies de la zona.



## AT ROCA ROSAT RESERVA 2019

**Clàssic Penedès:** Mètode Tradicional

**Tipus:** Reserva-Brut Nature

**Criança:** Mínim 20 mesos en ampolla

**Anyada:** 2019

**Varietats:** 50% Macabeu i 50 % Garnatxa Negra

**Viticultura:** Viticultura ecològica

Zona Macabeu: Costers d'Ordal (320 m)

Zona Garnatxa: Conca Central (210 m)

### Analítica

**Alcohol:** 12% Vol **A.T.:** 5,7 g/L **A.V.:** 0,18 g/L **Sucres:** 0 g/L

### Viticultura:

- Macabeu comprès en 9 parcel·les que sumen 9,3 ha ubicades entre les subzones Costers d'Ordal i Massís del Garraf, de 320 a 420 metres d'altitud sobre sòls calcaris, graves i nòduls de calitx.

- Garnatxa Negra compresa en 3 parcel·les que sumen 8 ha dins la subzona de la Conca de l'Anoia, de 220 a 340 metres d'alçada sobre argiles calcàries.

**Nota de tast:** D'aspecte net i brillant, presenta un subtil color Salmó pàl·lid. Bombolla fina i persistent d'evolució mitjana amb abundant formació de rosaris i corona.

En nas és net, franc i elegant. Dominen les aromes de poma reineta sobre un fons de fruits vermells on hi destaquen la maduixa i els gerds.

En boca és molt afruitat, fresc i de magnífica acidesa, fi i elegant, amb el carbònic molt cremós i ben combinat.

En conjunt és viu, equilibrat, rodó i elegant.