



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



ROSAT D'ANYADA

DO PENEDEÈS

Collita: 2014.

Varietats: Cabernet Sauvignon.

Ampolla: Bordelesa Transparent de 0,75 cL.

Tap: Només suro natural 100% reciclable. 44x24 mm.

Grau Alcohòlic: 12,50% vol.

Acidesa Volàtil: 0,16 g/L. expresada en àcid acètic.

Sucres Totals: 0,25 g/L.

pH: 3,06.

SO₂ total: 87 mg/L.

LA VINYA

L'origen; vinyes de la pròpia finca de Can Pere del Maset.

La parcel·la de la Serra plantada l'any 1999 és l'encarregada de produir aquest Cabernet Sauvignon.

Vinyes amb coberta vegetal espontània per afavorir la biodiversitat i la capacitat de regular la retenció de l'aigua del sòl de manera natural. Viticultura de secà, no reguem.

Utilització racional i totalment controlada del coure i del sofre per tal d'intentar minimitzar-ne el seu ús.

Utilitzem la confusió sexual pel control de la *Lobesia Botrana* (el corc del raïm).

Només s'utilitzen adobs orgànics.

La verema es realitza en el seu estat òptim de maduració fenòlica, a la matinada, pel control de la temperatura.

Selecció a la pròpia vinya, només els millors raïms seran els escollits, verema a mà per garantir la màxima qualitat del raïm.

EL CELLER

Elaboració per gravetat al celler, derrapat i posterior aixafat suau del raïm. Maceració en fred de la pell amb la polpa del raïm durant unes hores per l'extracció desitjada del color i de diferents compostos aromàtics, després realitza la fermentació alcohòlica a baixa temperatura i molt lentament.

NOTA DE TAST

A la vista presenta color viu vermell cirera molt atractiu.

Al nas es presenta amb una intensitat aromàtica elevada, notes de petits fruits vermells del bosc, gerds, mores,... molt sensual.

En el seu pas per boca es presenta fresc, amb volum, records de fruita vermella (grossella, maduixetes) final molt agradable.

MARIDATGE

És un vi fantàstic per aperitius, permet una variada selecció de plats i de diferents cuines. Recomanem però alguns plats que creiem poden armonitzar perfectament amb aquest vi, la pasta (pizzes variades, gnocchis al funghi, raviolo farcit de formatge brie amb gambes,...) els carpaccios de bacallà o de tonyina i alguns arrossos. També és un bon aliat de la cuina oriental.

TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 7-9°C.