



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



ROSAT D'ANYADA

DO PENEDES

Collita: 2023

Ingredients: Raïm ecològic

Varietats: Cabernet Sauvignon

Ampolla: Bordelesa Transparent de 0,75 cL

Tap: Només suro natural 100% reciclable (44x24 mm)

Grau Alcohòlic: 12% vol.

Acidesa Total: 3,45 g/L H₂SO₄

pH: 3,12

Sucres Totals: 0,27 g/L

Conservants: Conté Sulfits

INFORMACIÓ NUTRICIONAL per 100 ml.

Valor Energètic: 330 KJ/79 Kcal.

Greixos: 0 g.

Sucres: 0,027 g.

Proteïnes: 0 g.

Sal: 0 g.

NOTA DE TAST

A la vista presenta color rosa pàl·lid de baixa intensitat que el fa 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 (grosella, 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 harmonitzar 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.

RECONeixEMENTS I DISTINCIONS

Vinari de Bronze 2018 / Vinari de Bronze 2017 / 51è Concurs de l'Acadèmia Tastavins Medalla d'Argent 2017.

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.

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

Utilització racional i totalment controlada del coure i del sofre per tal d'intentar minimitzar el seu ús. Només s'utilitzen adobs orgànics. Viticultura 100% ecològica certificada pel CCPAE.

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.