



MARAGDA ROSADO 2025



VARIEDADES

Garnacha tinta (84%), Syrah (16%)



EL NOMBRE

En la naturaleza, la piedra preciosa Esmeralda (Maragda en catalán) de color rosa destaca por su gran belleza y por ser muy excepcional. El vino MARAGDA ROSADO es también peculiar y de producción muy limitada.



ELABORACIÓN

La vendimia se realizó a máquina por la noche para aprovechar las bajas temperaturas nocturnas y poder realizar todo el proceso de elaboración a una temperatura inferior a 16°C.

Una vez separado el raspón y estrujadas, las uvas pasaron a macerar con sus pieles durante 24 horas; a continuación, el mosto escurrido por gravedad se condujo a los depósitos de fermentación.

La fermentación se prolongó entre 23 y 27 días dependiendo de la variedad, a una temperatura controlada de 15°C.

Previamente a su embotellado, se clarificó y estabilizó por frío a -3°C de temperatura.



NOTA DE CATA

Color fresa brillante. Aroma de frutos rojos (fresa, cereza, grosella...). En boca es afrutado, fresco y persistente.



MEDALLAS

- 2024 Medalla de oro en Concurs de Vins i Caves de Catalunya 2025
- 2022 Medalla de oro en Concurs de vins i caves de Catalunya 2023
- 2019 Gran Oro en el Concurs de Vins i Caves de Catalunya 2020
- 2018 Medalla de plata en los Premis Vinari 2019

PRODUCCIÓN



8.500

ALCOHOL



13.5% Vol.