

MARAGDA ROSAT 2025



VARIETATS

Garnatxa negra (84%), Syrah (16%)



EL NOM

A la natura, la pedra preciosa Maragda de color rosa destaca per la seva gran bellesa i per ser molt excepcional.

El vi MARAGDA ROSAT és també peculiar i de producció molt limitada.



ELABORACIÓ

La verema es va realitzar a màquina per aprofitar les baixes temperatures nocturnes i poder realitzar tot el procés d'elaboració a una temperatura inferior als 16°C.

Una vegada separada la rapa, es van esclafar els grans de raïm, deixant en maceració el most en contacte amb les seves pells durant 24 hores; a continuació, el most escorregut per gravetat es va separar de la resta i es va conduir als dipòsits de fermentació.

Les fermentacions es van prolongar entre 23 i 27 dies, depenent de cada varietat, a una temperatura controlada de 15°C.



NOTA DE TAST

Color maduixa brillant. Aroma a fruites madures (maduixa, grosella...). En boca és fruitat, fresc i persistent.



MEDALLES

- 2024 Medalla d'or al Concurs de vins i caves de Catalunya 2025
- 2022 Medalla d'or al Concurs de vins i caves de Catalunya 2023
- 2019 Medalla Gran Or al Concurs de vins i caves de Catalunya 2020
- 2018 Medalla de plata als Premis Vinari 2019

PRODUCCIÓ



8.500

ALCOHOL



13.5% Vol.