

Pas dels Cabrets Rosat



País de origen:	España
Región:	D.O. Catalunya
Varietal:	100% Trepát
Volumen:	0,75 l
Producción:	Tanques de acero
Contenido alcohólico:	11,5%
Acidez:	4,0 g/l
Azúcar residual:	3,0 g/l
Cierre:	corcho natural
Premios:	medalla de plata Mundus Vini (2012, 2014)

Notas de cata:

Intenso, brillante y con tonos rosáceos medios.

En nariz floral y afrutado, con frutas del bosque muy marcadas, aromas delicados y de intensidad media.

En el paladar muy fresco y suave con una ligera pero existente acidez.

Notas de mora y fresa presentes, con un cuerpo redondo y una persistencia media.

Temperatura de consumo: 8-10° C

Para acompañar carnes blancas, arroces, pasta y pescado.