



Segura Viudas

Rosé 2021

D.O. CATALUNYA

Els vins rosats prèmium són tendència, i Segura Viudas s'hi uneix. Aquest vi és un cupatge de garnatxa, merlot i ull de llebre, varietats cultivades a Catalunya des de fa molts anys que s'han adaptat perfectament a aquesta terra.



COLLITA 2021:

Les temperatures de primavera i a l'estiu van ser les normals per l'època. El juliol i l'agost vam tenir un parell d'onades de calor que van fer madurar bé el raïm, i algunes tempestes van ajudar a refrescar les nits.

PROCÉS DE CREACIÓ:

- Verema mecanitzada nocturna i transport en remolc de doble fons perquè el most que es produeixi se separi de la resta del raïm.
- Per a aquest vi rosat pàl·lid, només utilitzem most de primera selecció.
- El most es refreda a 12 °C, i la fermentació es neteja per decantació i la fermentació es neteja per decantació
- Trafegament i conservació amb mares fines només durant un mes.

COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color rosa pàl·lid i atractiu amb notes blaves. Aroma d'intensitat mitjana, fi i elegant. Destaca la fruita vermella (maduixa) i té notes de fruita blanca (pera) i tropical (pinya) en un fons floral (rosa). En boca té entrada saborosa i llaminera amb una acidesa llarga que dona persistència i frescor. Postgust retronasal llarg i afruitat (fruita vermella).

Manel Quintana, , director tècnic - enòleg

RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER:

Els rosats són el gran comodí dels vins. Són amables i combinen bé amb moltes classes d'aliments i d'ingredients. El nostre rosat de garnatxa, merlot i ull de llebre, presenta molta fruita i frescor, però també un punt floral amb personalitat.

La parella ideal per acompanyar sushi, un plat de gambes vermelles i marisc o, fins i tot, algun curri suau. Una combinació interessant per a les taules d'embotits, sempre tan variades, o per a peixos i preparacions amb peix com esqueixada de bacallà o empanada gallega.

Finalment, però no menys desitjable, us recomanem provar-lo amb una bona fideuada de marisc mirant el capvespre sobre el mar.

Sorpren amb: plats de vegetals "difícils" de combinar; espàrrecs, porros rostits, pebrots del piquillo farcits, entre altres.

Matilde Rinaldis, sommelier

VARIETAT DE RAÏM:

- 50% garnatxa
- 35% merlot
- 15% ull de llebre

DADES TÈCNIQUES:

- Grau alcohòlic: 12,50% vol.
- Acidesa total: 3,65 g/l
- Sucre residual: <1 g/l

EQUIP TÈCNIC:

Manel Quintana - Director tècnic de Segura Viudas i enòleg

Ton Raventós - Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg