



**Segura Viudas**

*Rosat 2017*

**D.O. CATALUNYA**

HI HA UNA TENDÈNCIA CREIXENT DELS VINS ROSATS PREMIUM, I SEGURA VIUDAS TAMBÉ S'HI HA AFEGIT. AQUEST VI ÉS UN CUPATGE DE TEMPRANILLO I MERLOT, DUES VARIETATS CULTIVADES A CATALUNYA DES DE FA MOLTS ANYS I QUE S'HAN ADAPTAT PERFECTAMENT A AQUESTA TERRA.



#### **COLLITA 2017**

Per entendre la verema del 2017 cal recordar que el 2016 fou un any de sequera severa. La primavera del 2016 va registrar poques pluges i, com a conseqüència, el desenvolupament de la vinya fou força discret.

El raïm d'un any es forma a les gemmes dels talls de l'any anterior. L'escassa pluviometria del 2016 va provocar, d'entrada, poc raïm per a la verema del 2017.

L'any 2017 va començar amb un hivern suau. De gener a abril va ploure segons la mitjana històrica. El mes d'abril del 2017 va registrar menys pluges de les que s'esperaven i el mes de maig fou especialment sec. A partir de maig i fins a la verema, les pluges foren molt escasses.

Durant els mesos de juny i de juliol es produeixen onades de calor de manera continuada i la temperatura mitjana és molt més alta que de costum.

Totes aquestes anomalies tindran uns efectes notables a nivell local respecte a la verema.

La productivitat baixa de la planta i les onades de calor registrades a principi d'estiu acceleren el cicle de la planta i, per tant, s'avança la verema en totes les varietats.

Els primers controls de maduració del raïm van mostrar que la concentració dels sucres estava molt avançada respecte als registres històrics. Per això, es va decidir començar a veremar la varietat macabeu el dia 16 d'agost, 10 dies abans que la verema del 2016.

Les característiques del raïm han estat molt bones; estat fitosanitari impecable, grau alcohòlic potencial alt i una acidesa moderada.

Malgrat la poca productivitat de la verema, els vins són de molt bona qualitat.

#### **PROCÉS DE CREACIÓ**

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

#### **COMENTARI DE L'ENÒLEG**

Color rosa pàl·lid i atractiu amb notes blaves. Aroma d'intensitat mitjana, fina i elegant.

Destaca la fruita vermella (maduixa) i té notes de fruita blanca (pera) i tropical (pinya) en un fons floral (rosa). Entrada saborosa i golosa amb una acidesa llarga que li dona persistència i frescor.

Postgust retronasal llarg i afruitat (fruita vermella).

Miquel Salarich, Director Tècnic i Enòleg

#### **RECOMENACIÓ DEL SOMELLIER**

Tempranillo i Merlot és sinònim de fruita i frescor però amb personalitat, així són els nous rosats que marquen tendències. D'aquesta manera, si el combinem per colors tornariem als salmons, etc. Aquest vi és ideal amb fregits mediterranis, cuina mexicana (una mica picant), així com amb pastes internacionals, amanides de peixos i llegums, i també, com el Blanc Xarel·lo, amb els ceviches. Pollastre a la graella o bé una copa al capvespre...

Juan Muñoz, Sommelier

#### **EQUIPO TÉCNICO**

Miquel Salarich – Director tècnic de Segura Viudas i Enòleg

Ton Raventós – Cap de laboratori de Segura Viudas i Enòleg

#### **VARIETATS DE RAÏM**

55% Tempranillo, 45% Merlot.

#### **DADES TÈCNIQUES**

- Alcohol 13% vol.
- Acidesa Total 3,30 g/l
- Sucre residual: < 1g/l
- Criança: Vi jove sense cria en fusta.