



# Estel d'Argent

Vi, cava, iL·Lusió.

## VI ROSAT JOVE TRADICIONAL · ESTEL D'ARGENT



**Raïm** És un vi jove, golós i singular.

Les varietats de raïm per elaborar aquest vi són el merlot i el cabernet sauvignon. Són varietats que fa molts anys es cultiven al Penedès i s'han adaptat molt bé al nostre terrer.

El merlot li dona sedositat i el cabernet, aromes peculiars.

**Elaboració del vi** Veremem el raïm en el moment òptim de maduració buscant l'equilibri entre el grau i l'acidesa total, però sempre tenint en compte el color i la maduresa de les pells; per tant, anem fent tastos de raïm a la vinya per veure bé l'estat de maduresa i decidir quan es pot veremar.

La verema és manual i de matinada per aconseguir un most de qualitat.

Realitzem una petita maceració del most amb les pells del raïm fins a obtenir el color desitjat per al vi que volem fer. Desfangament estàtic on el most queda net per decantació.

Una vegada tenim el most net fermentem en dipòsits d'acer inoxidable a 15 °C de temperatura durant uns 12 dies.

Trasbals i conservació amb les lies fines durant tres o quatre mesos, per extreure certs components dels llevats per obtenir un vi amb més consistència.

**Embotellat** L'embotellat es porta a terme quan organolèpticament trobem l'equilibri entre aroma i gust.

**Dades tècniques**  
**Alcohol:** 12,5 % vol.  
**Acidesa total:** 3,4 g/l  
**Sulfurós total:** 85 mg/l  
**Sucres:** 2,5 g/l  
**pH:** 3,3

**Nota de tast** ASPECTE:  
Color vermell cirera, atractiu i llaminer.

NAS:  
Aromes intenses de fruites vermelles, maduixa i cirera amb un fons floral.

PALADAR:  
En boca és un vi molt golós, de sensacions agradables, amb una acidesa molt ben integrada que li dona persistència. Té un final llarg.