



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.

VINO ROSÉ JOVEN TRADICIONAL · ESTEL D'ARGENT



Uva

Es un vino joven, goloso y singular.

Las variedades de uva para elaborar este vino son el merlot y el cabernet Sauvignon. Son variedades que desde hace muchos años se cultivan en el Penedés y se han adaptado muy bien a nuestro "terroir".

El merlot le aporta sedosidad y el cabernet, aromas peculiares.

Elaboración del vino

Vendimiamos la uva en su momento óptimo de maduración buscando el equilibrio entre el grado y la acidez total, pero siempre teniendo en cuenta el color y la madurez de las pieles, por lo tanto, realizamos catas de uva en el viñedo para ver bien el estado de madurez y decidir cuándo se puede vendimiar.

La vendimia es manual y de madrugada para obtener un mosto de calidad.

Realizamos una pequeña maceración del mosto con las pieles de la uva hasta obtener el color deseado para el vino que queremos elaborar. Desfangado estático donde el mosto queda limpio por decantación.

Una vez tenemos el mosto limpio, fermentamos en depósitos de acero inoxidable a 15°C de temperatura durante unos 12 días.

Trasiego y conservación con las lías finas durante tres o cuatro meses, para extraer ciertos componentes de las levaduras para obtener un vino con más consistencia.

Embotellado

El embotellado lo realizamos cuando organolépticamente encontramos el equilibrio entre aroma y gusto.

Datos técnicos

Alcohol: 12,5 % vol.

Acidez total: 3,4 g/l

Sulfuroso total: 85 mg/l

Azúcares: 2,5 g/l

pH: 3,3

Nota de cata

ASPECTO:

Color rojo cereza, atractivo y goloso.

NARIZ:

Aromas intensos de frutos rojos, fresa y cereza con un fondo floral.

PALADAR:

En boca es un vino muy goloso, de sensaciones agradables, con una acidez muy bien integrada que le da persistencia. Tiene un final largo.