

# Rosado M






-  · **Bodega:** Celler Matallonga
-  · **Denominación de origen:** Costers del Segre
-  · **Tipo de vino:** Rosado tranquilo.
-  · **Agricultura:** Ecológica y regenerativa, de la finca propia de Matallonga.
-  · **Altitud:** 650 m.
-  · **Suelo:** Franco-arcilloso y calcáreo.
-  · **Variedad de uva:** Merlot 100%.
-  · **Elaboración:** Mosto fermentado en barrica de roble francés a baja temperatura 15/16 °C. Fermentación maloláctica.
-  · **Crianza:** Cuatro meses en barrica de roble francés, algunos meses de redondeo en botella antes de salir al mercado.
-  · **Graduación:** 13%



ES-ECO-019-CT  
Agricultura UE

## Nota de cata

-  **Vista:** Rosado cereza, limpio y brillante.
-  **Nariz:** Notas de frutas cítricas, de frutas de hueso como el melocotón y en retronasales de frutas rojas, que nos recuerdan a las golosinas. Todo el conjunto nos aporta aromas de fruta fresca, floral, con un toque especiado.
-  **Boca:** Destaca su buena acidez, al mismo tiempo que su gran volumen y untuosidad debido a la fermentación maloláctica. Vino que nos permite descubrir un rosado muy diferente y con muchas posibilidades para maridar.