












Rosat M



-  · **Celler:** Celler Matallonga
-  · **Denominació d'Origen:** Costers del Segre
-  · **Tipus de vi:** Rosat Tranquil
-  · **Agricultura:** Ecològica i regenerativa, de la finca pròpia de Matallonga.
-  · **Altitud:** 650 m.
-  · **Sòl:** Franc-argilós i calcari.
-  · **Varietat de raïm:** Merlot 100%
-  · **Elaboració:** Most fermentat en bota de roure francès a baixa temperatura 15/16 °C. Fermentació malolàctica.
-  · **Criança:** Quatre mesos en bota de roure francès, alguns mesos d'arrodoniment a l'ampolla abans de sortir al mercat.
-  · **Graduació:** 13%



Nota de tast

-  **Vista:** Rosat cirera, net i brillant.
-  **Nas:** Notes de fruites cítriques, de fruites de pinyol com el préssec i en retronasals de fruits vermells, que ens recorden les llaminadures. Tot el conjunt ens aporta aromes de fruita fresca, floral, amb un toc especiat.
-  **Boca:** Destaca la seva bona acidesa, alhora que el seu gran volum i untuositat a causa de la fermentació malolàctica. Vi que ens permet descobrir un rosat molt diferent i amb molts matisos que ens dona joc a incorporar-lo a molts maridatges diferents.