



Vall de Baldomar

CRISTIARI ROSAT



Vinificació Elaborat mitjançant el procés de “vinificació en Gris” caracteritzat per la ràpida separació del most flor de les parts sòlides del raïm el qual ha estat prèviament desgranat. Després fermenta a una temperatura propera als 16-17 °C en dipòsit de acer inoxidable.

Varietats Merlot i Cabernet Sauvignon

Tast De color rosat viu, intens, molt net i fresc. Aromes i gust predominantment a fruita vermella madura (mores, gerds). Té un punt dolç molt interessant a gominoles, que l'acidesa equilibra molt bé. El punt característic d'aspresa inicial i un lleuger regust final d'amargor per a convidar a prendre'n més.

Gastronomia Aquest vi és ideal per gaudir-ho amb entrants salsejats, per carns blanques i per peixos pastes i arrossos. Magnífic acompanyant patés, terrines i preparacions gelatinoses i finalment obligatori tastar-lo amb una bona anxova. Servir a una temperatura de 8-10 °C.

Vinificación Elaborado mediante el proceso de vinificación en “Gris” caracterizado por la rápida separación del mosto flor de las partes sòlidas de la uva la cual ha estado previamente despalillada sin pisado. Después del desfangado pasa a fermentar a una temperatura próxima a los 17 °C.

Varietades Merlot y Cabernet Sauvignon

Cata Vino de amplio espectro aromático, elegante en boca de tonalidad intensa y bello color, de boca y aroma suave, aterciopelado con un postgusto largo e intenso.

Gastronomía Este vino es ideal para disfrutarlo con entrantes, pescados, pastas, carnes blancas y comidas de tipo gelatinoso. Servir a una temperatura de 8-10 °C.

Winemaking Elaboration following the vinification method known as “Gris” which is characteristic for its short maceration of the must with all the solid parts of the grape, which has been previously destemming without crushing. The fermentation takes place in stainless steel tanks at a temperature of 17 °C for approximately 10 days. Later it is stabilized in cool conditions, filtered and bottled.

Grape varieties Merlot and Cabernet Sauvignon

Tasting notes Complex and elegant wine; of beautiful tonality, fruity aromas with memories of blueberries and strawberries, with an aristocratic and sustained palate.

Gastronomy It is excellent with starters, salmon, fish, Italian pasta and white meats. It should be served between 8° to 10°C.

Per més informació, posat en contacte amb nosaltres
Para más información contacta con nosotros
For more information you can contact with us
info@valldebaldomar.com o/or T. +34 667 460 712