

NOTA DE TAST – AINA 2024

NOM

Aina

ANYADA

2024

GRADUACIÓ

12%

VARIETAT/S

Picapoll Negre i Mandó

TIPUS DE CAIXA

Caixa de 6 ampolles

ELABORACIÓ

La collita es fa a principis de setembre. La collita es realitza a mà, el mateix dia es cullen les dues varietats que trobem a la finca de la Tatgera i el primer triatge del raïm és fet a la mateixa vinya i el transport d'aquest es fa en caixes de com a molt 14 kg. Després, passa per un segon procés de triatge realitzat al mateix celler després de reposar unes 12 hores en fred. Llavors començem la maceració a premsa durant unes 4 - 8 hores i en acabar fem el sagnat i directe a començar el procés de vinificació. Un cop acabada el deixem reposar amb les seves lies estàtiques durant uns 4-5 mesos fins el moment de l' embotellat.

DESCRIPCIÓ

El nostre rosat. Picapoll negre i Mandó fet rosat. Net amb el seu característic color pell de ceba/coure. Discret aromaticament, però destaca la fruita vermella, maduixes i cireres de pastor. En boca té una entrada agradable, golosa i sedosa; però sobretot molt fresc i gens empallegós gràcies a la seva acidesa. Finalment, podem notar com ens deixa un postgust molt intens que ens dura molt i ens dóna molt sabor. Ideal per gaudir-lo sol però també pot ser una gran companyia de viatge amb diversos àpats.

