



CAPNEGRE

ROSE 2009

FICHA TECNICA DE CATA

Identificación del vino:

Syrah 90%
Cinsault 10%

Cosecha dia 17 de Septiembre del 2009
Rendimiento de 2.100 kgs/Ha
Parcela Prat de la Mollo
Localidad de Feulluns (Roussello)

Elaboración:

Maceración de la Syrah durante 24 horas.
Prensado suave de la pasta de Syrah con uva entera de Cinsault, con nieve carbónica.
Adición de levaduras.
Fermentación a temperatura controlada de 16°C
Después de la fermentación se trabajó el vino durante tres meses de batonage con lias finas.
Embotellado en Febrero del 2010.

Cata:

Color frambuesa y fresa. Rojo vivo.
Aroma frutal diverso, destacan: grosella, melocoton y aromas tropicales.
En boca, es un vino fresco, untuoso y afrutado. Redondo.

Analítica:

Grado alcohólico: 12,80 %Vol	pH: 3,29
Acidez Total Sulfúrico: 4,25 g/l	SO ₂ L: 23 mg/l
Acidez Volátil: 0,26 g/l	SO ₂ T: 105 mg/l