

AT ROCA ROSAT RESERVA 2019

Este rosado Reserva es una interpretación de los espumosos rosados tradicionales de la zona a través de las variedades propias mediterráneas.



Clàssic Penedès: Método Tradicional

Tipus: Reserva-Brut Nature

Crianza: Mínimo 20 meses en botella

Añada: 2019

Varietades: 50% Macabeu i 50 % Garnacha Tinta

Viticultura: Viticultura ecológica

Zona Macabeo: Costers d'Ordal (320 m)

Zona Garnacha: Conca Central (210 m)

Analítica

Alc.: 12% Vol **A.T.:** 5,7 g/L **A.V.:** 0,18 g/L **Azúcares:** 0 g/L

Viticultura:

- Macabeo comprendido en 9 parcelas que suman 9,3 ha. ubicadas entre las subzonas Costers d'Ordal y Massís del Garraf, de 320 a 420 metros de altura sobre suelos calcáreos, gravas y nódulos de caliche.
- Garnacha Tinta comprendida en 3 parcelas que suman 8 ha. dentro de la subzona de la Conca de l'Anoia, de 220 a 340 metros de altura sobre arcillas calcáreas.

Nota de cata: De aspecto limpio y brillante, presenta un sutil color rosa pálido. Burbuja fina y persistente de evolución media con abundante formación de rosarios y corona. En nariz es limpio, franco y elegante. Dominan los aromas de manzana reineta sobre un fondo de frutos rojos donde destacan la fresa y la frambuesa. En boca es muy afrutado, fresco y de magnífica acidez, fino y elegante, con el carbónico muy cremoso y bien combinado. En conjunto es vivo, equilibrado, redondo y elegante.