

## ELS NANOS ROSAT TREPAT



---

**Elaboració:** Elaborat amb raïms de la varietat més autòctona de La Conca de Barberà; el Trepat. Lleugera maceració pel·licular i fermentació a baixa temperatura amb llevats endògens. Treball amb les mares fines durant uns mesos després de la fermentació.

**Concepte:** Divertit i elegant a la vegada. Hem volgut elaborar el Trepat Rosat tractant de mostrar el potencial aromàtic i gustatiu del Trepat en la seva elaboració més tradicional.

**Varietats:** Trepat

### Viticultura

**Cultiu ecològic des de 2011; en procés de certificació CCPAE.**

**Tipus de sòl:** Sòls argilocalcaris. Situat en als vessants assolellats de les Muntanyes de Prades.

**Clima:** Continental - mediterrani.

**Edat de les vinyes:** 8 anys.

**Altitud:** 500 m. sobre el nivell del mar.

**Producció (kg/ha.):** 7000 Kg/ha.

### **Fitxa de tast**

**Color:** Rosat color salmó.

**Aroma:** Intens; fruites vermelles amb nata; toc de pebres i notes d'herbes aromàtiques.

**Tast:** En boca és ampli i delicat. Ens deixa un post gust persistent de fruita i notes especiades i vegetals molt refrescants.

**Temperatura:** Consumir a 8 - 10 ° C.

**Maridatge:** Marida molt bé amb arrossos, carpaccio, pasta, peix blau, marisc i carns blanques.