



# Turrítela

## ROSAT

*Les Turríteles de la Collada de les Caragolines donen el nom a aquest vi*



**Varietat:**  
100% Merlot



**Vinya:**  
El Vinyer de Nascala  
650 metres d'alçada



**Producció:**  
3.100 ampolles

### Elaboració

Verema manual en petites caixes de raïm de la pròpia finca.

Fermentació a temperatura controlada. Una part del most fermenta en bótes de roure francès i acàcia de 300L, i la resta en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança sobre mares durant 3 mesos.

### Nota de tast

Vi de color rosat intens, viu i vibrant. Aromes a fruita vermella. Lleugers records a pastisseria degut al seu pas per bóta i la criança amb les mares.

L'acàcia aporta notes florals. En boca té volum i és untuós. El seu pas és àgil i fresc; bona acidesa gràcies al contrast tèrmic entre el dia i la nit durant l'època de maduració; típic de la zona i altura on es troben les vinyes.