



Turrítela

ROSADO

Las Turrítelas de la Collada de les Caragolines dan nombre a este vino



Variedad
100% Merlot



Viña:
El Vinyer de Nascala
650 metros de altitud



Producción:
3.100 botellas

Elaboración

Vendimia manual en pequeñas cajas de uva de la propia finca.

Fermentación a temperatura controlada. Una parte del mosto fermenta en barricas de roble francés y acacia de 300L. y el resto en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías durante 3 meses.

Nota de cata

Vino de color rosado intenso, vivo y vibrante.

Aromas de fruta roja. Ligeros recuerdos a pastelería en su paso por barrica y la crianza con las lías. La acacia aporta notas florales.

En boca tiene volumen y es untuoso. Su paso es ágil y fresco; buena acidez gracias al contraste térmico entre el día y la noche durante la época de maduración; típico de la zona y altitud donde se encuentran las viñas.