

U M È S U



AN AIS ROSÉ

*Sumem visions i esforços.
Sumem il·lusions i emoció.
Sumem també alegries, triomfs i celebracions.*

No és una suma, són moltes: l'argila i la pedra calcària; el cep i l'abella, la vinya i el celler; el viticultor i l'elaborador; el medi ambient i tu.

Sumem cada pas i cada objectiu. Cada petit detall, que hem après a cuidar amb visió, rigor i responsabilitat per aconseguir, a la fi, vins amb un esperit singular.

L'art de la suma.

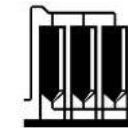
L'Anais rosé és fresc i de gran intensitat aromàtica. Els seus aromes nítids de flors i fruites mediterrànies ens tornen el record d'una tarda al costat del mar.



Ull de llebre 50% i Garnacha 50%
D.O.P. Penedès
Certificació orgànica i vegana.



Raïms seleccionats de vinyes pròpies de la zona de l'Alt Penedès amb altituds superiors als 350 metres per sobre del nivell del mar.



Desrapat, maceració pel·licular amb refredat del raïm a 7°C. Després es fa la separació del most (sagnat), el desfangat i una fermentació lenta a baixa temperatura (12°C).
Alcohol: 12%



Aromes florals (rosa, violeta...), maduixa i cirera. Paladar delicat, subtil, amb notes de fruites vermelles fresques. Lleugerament untuós.



Ideal per l'aperitiu o per combinar amb pasta, arrossos, marisc i formatges suaus
Temperatura recomanada de servei: 9°C