



# MASCARÓ

VI ROSAT  
MERLOT  
2008

Des del 1946 la família MASCARÓ s'ha preocupat de controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració, des de la vinya fins l'ampolla

Els raïms que utilitzem per elaborar aquest vi procedeixen de la Nostra finca "Mas Miquel" situada a Aiguamúrcia (Tarragona), antiga propietat dels monjos que habitaven al Monestir Cistercenc de Santes Creus (Tarragona)

La verema és totalment manual i el trasllat del raïm fins al celler es realitza en caixetes per protegir al màxim la qualitat del raïm.

Després de un procés de maceració pel·licular per extraure el color i aromes propis de la varietat es separa només el most flor que fermenta a temperatura controlada per preservar al màxim la personalitat d'aquesta afruitada varietat.

#### TAST:

- Color cirera clar. Aspecte net i brillant.
- En nas és rodó amb aromes de fruites vermelles i notes especiades.
- En boca és carnós, amb records a fruita madura. Bona acidesa, bona estructura i excel·lent final.

#### SERVEI:

Entre 10° i 12 °C

#### CONSUM:

Per la seva fruitositat i estructura, marida bé amb aus i carns blanques. també acompanya molt bé les pastes els arrossos i els bolets.

Una manera original de gaudir d'aquest vi és acompanyant formatges tant curats com cremosos.



#### INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:  
Vi Rosat DO Penedès  
VARIETATS:  
100% Merlot  
CRIANÇA:  
Vi sense criança  
ANÀLISIS:  
Grau alcohòlic: 12,5%

El Vi només es gaudeix amb moderació

