



# SNOU ROSAT

## VINYES SELECCIONADES DEL BAIX GAIÀ

Vinyes situades a la Nou de Gaià, municipi del Tarragonès a uns 4 km en línia recta al mar Mediterrani. Els sòls són franc-sorrencs de baixa fertilitat. El raïm madura perfectament gràcies a un clima càlid i a la marinada. Un cop collit el raïm es derrapa i es procedeix a la 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 (14°C). La durada de la fermentació és d'uns quinze dies a temperatura controlada. Després de fermentar roman en tancs d'acer inoxidable i se sotmet a trasbalsos periòdics fins el moment de l'embotellat.

100% Garnatxa Negra

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

Temperatura aconsellada de consum 9°C

Ideal per aperitius o per combinar amb pasta, arrossos, marisc i formatges suaus.

Alcohol: 12,5%

**Celler 9+**

Avinguda Catalunya 33  
La Nou de Gaià, 43763  
629451700

[www.gmes.cat](http://www.gmes.cat)