

# Porrón Molón



## CHIRINGUITO DE PLAYA

Vino Rosado

COSECHA: 2015

VARIETADES: Coupage de Syrah, Tempranillo, Sumoll.

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO: Bisbal del Penedès.

## PRODUCCIÓN

VENDIMIA: Manual. Syrah: Finales de Septiembre. Sumoll: Medios de Septiembre. Tempranillo: Segunda semana de Octubre.

ELABORACIÓN: Ligera maceración con los hollejos durante 2 horas para extraer el color y los precursores aromáticos para maximizar la expresión frutal. Posterior fermentación a temperatura controlada de 16°C en tanques de acero inoxidable.

EMBOTELLADO: Diciembre de 2015 y durante todo el 2016.

## NOTAS DE CATA

VISUAL: Color rojo fresa pálido. Limpio y brillante.

NARIZ: Aromas de frutas de hueso, fruta escarchada y pétalo de rosa. La intensidad de estos se mantiene al descubrir notas tropicales como el mango y especias como la pimienta rosa.

PALADAR: En boca, este vino es goloso, carnoso y potente.

## RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Idealmente para beber en Porrón Molón con arroces de pescado o marisco, pescados al horno, pastas, carnes blancas y ensaladas. Y si es en un chiringuito en la playa... ¡mucho mejor!.

Servir entre 8 y 10°C.

## DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 12,5 % Vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,5 g/l

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 3,90 g/l

PH: 3,15



