

**FITXA TÈCNICA**
**VARIETATS:** 76,9% Cabernet Sauvignon, 23,1% Merlot.

**ELABORACIÓ**

Raïms collits el 27 d'Agost (Merlot) i el 8 i 17 de Setembre (Cabernet Sauvignon). Rosat de llàgrima, macerat una mitja de 9 hores per aconseguir l'intens color que tant ens caracteritza. Posteriorment van fermentar les varietats per separat en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 15°- 16°C. Un cop obtingut el vi, es va barrejar, es va clarificar i filtrar abans de ser embotellat.

**DATA D'EMBOTELLAT:** Novembre de 2025.

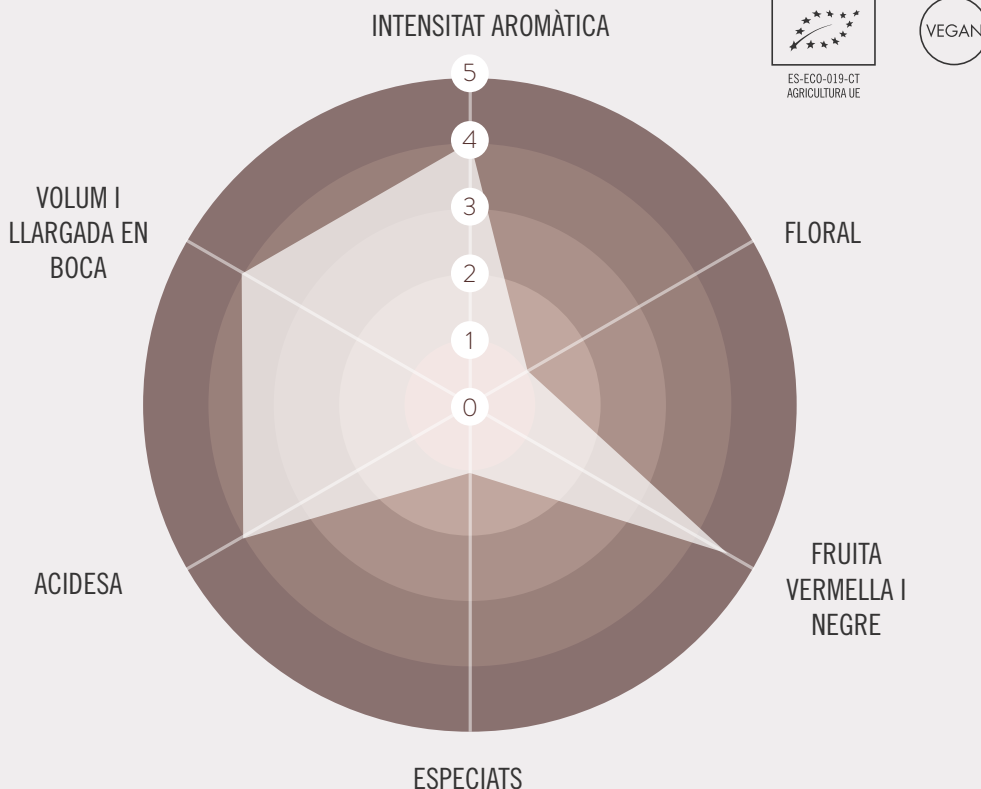
**PRODUCCIÓ TOTAL:** 17.333 ampolles de 75 cl.

**TEMPERATURA DE SERVEI:** Aconsellem servir-lo a una temperatura de 6 - 8 °C.

**NOTA DE TAST:** Una altre gran anyada per a aquest vi. La fruita molt madura del Merlot i l'estructura del Cabernet Sauvignon fan el cupatge perfecte per aquest rosat que tant ens caracteritza. Com sempre, tenim un bonic i intens color vermell. En nas, uns intensos aromes de fruites vermelles i negres. En boca és fresc, ample i amb una important sensació de dolçor, fent-lo un vi molt fàcil de beure, molt versàtil i gastronòmic. Perfecte per prendre'l a copes o per acompanyar tot tipus d'aperitius, d'arrossos, peixos, carns, embotits, postres, etc.

**PERFIL ANALÍTIC**

**Grau Alcohòlic:** 13% vol.  
**Acidesa Total Tartàrica:** 6.3 g/L  
**Acidesa Volàtil:** 0.60 g/L  
**pH:** 3.46  
**Sucres Residuals:** 2 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 58 ppm  
**100ml:** 330 KJ / 79 Kcal



**FICHA TÉCNICA**
**VARIETADES:** 76,9% Cabernet Sauvignon, 23,1% Merlot.

**ELABORACIÓN**

Uvas cosechadas el 27 de Agosto (Merlot) y el 8 y 17 de Septiembre (Cabernet Sauvignon). Rosado de lágrima, macerado una media de 9 horas para conseguir el intenso color que tanto nos caracteriza. Posteriormente fermentaron las variedades por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 15°-16°C. Una vez obtenido el vino, se mezcló, clarificó y filtró antes de ser embotellado.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Noviembre de 2025.

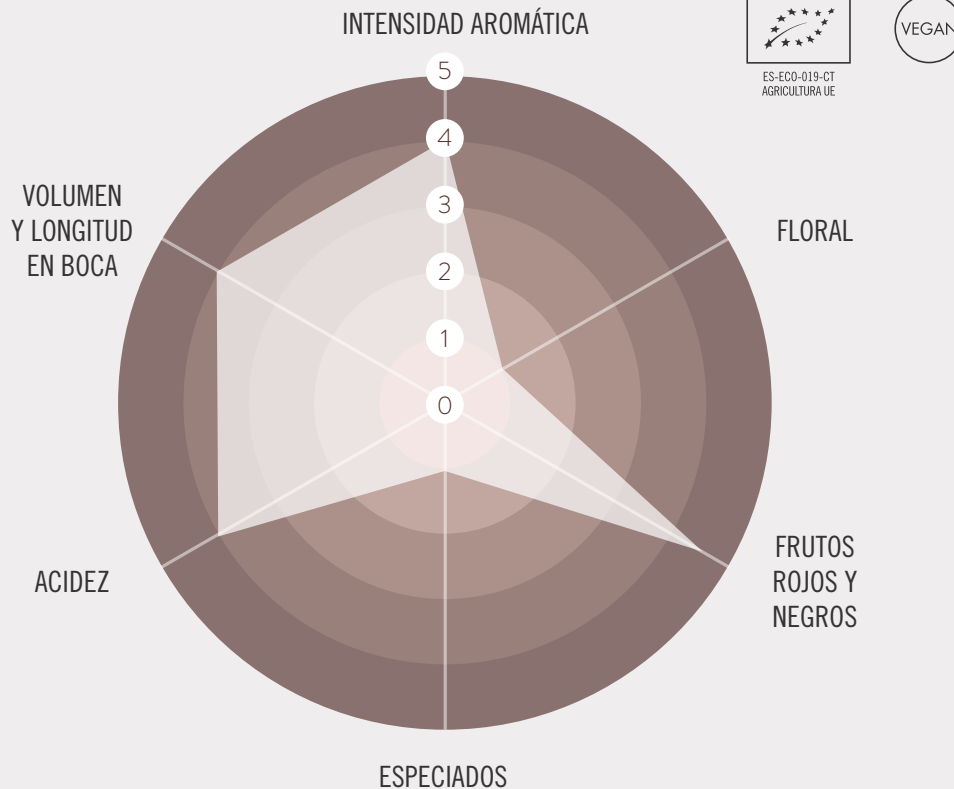
**PRODUCCIÓN TOTAL:** 17.333 botellas de 75cl.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Aconsejamos servirlo a una temperatura entre 6 - 8 °C.

**NOTA DE CATA:** Otra gran añada para este vino. La fruta muy madura del Merlot y la estructura del Cabernet Sauvignon hacen el coupage perfecto para este rosado que tanto nos caracteriza. Como siempre, tenemos un bonito e intenso color rojo. En nariz, unos intensos aromas de frutas rojas y negras. En boca es fresco, ancho y con una importante sensación de dulzura, haciéndolo un vino muy fácil de beber, muy versátil y gastronómico. Perfecto para tomarlo a copas o para acompañar todo tipo de aperitivos, arroces, pescados, carnes, embutidos, postres, etc.

**PERFIL ANALÍTICO**

**Grado Alcohólico:** 13% vol.  
**Acidez Total Tartárica:** 6.3 g/L  
**Acidez Volátil:** 0.60 g/L  
**pH:** 3.46  
**Azúcares Residuales:** 2 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 58 ppm  
**100ml:** 330 KJ / 79 Kcal



**TECHNICAL SHEET**
**VARIETIES:** 76,9% Cabernet Sauvignon, 23,1% Merlot.

**WINEMAKING**

Grapes harvested on August 27 (Merlot) and September 8 and 17 (Cabernet Sauvignon). Pink tear, macerated for an average of 7 hours to achieve the intense color that characterizes us. The varieties were subsequently fermented separately in stainless steel tanks at a temperature of 15°- 16°C. Once the wine was obtained, it was mixed, clarified, and filtered before being bottled.

**BOTTLING DATE:** November 2025.

**TOTAL PRODUCTION:** 17.333 bottles 75cl.

**TEMPERATURE OF SERVICE:** We recommend serving it at a temperature between 6 - 8 °C.

**TASTING NOTES:** Another great vintage for this wine. The very ripe fruit of the Merlot and the structure of the Cabernet Sauvignon make the perfect blend for this rosé that characterizes us so much. As always, we have a beautiful and intense red color. On the nose, intense aromas of red and black fruits. On the palate it is fresh, broad and with a significant sensation of sweetness, making it a very easy-to-drink, very versatile and gastronomic wine. Perfect to drink by the glass or to accompany all kinds of appetizers, rice dishes, fish, meat, cold cuts, desserts, etc.

**ANALYTICAL PROFILE**

**Alcoholic degree:** 13% vol.  
**Total Tartaric Acidity:** 6.3 g/L  
**Volatile Acidity:** 0.60 g/L  
**pH:** 3.46  
**Residual Sugars:** 2 g/L  
**Total SO<sub>2</sub>:** 58 ppm  
**100ml:** 330 KJ / 79 Kcal

