



DOMINIO DE PUNCTUM

Lobetia rosado - 2015

Cépages et terroir

Producteur:

Dominio de Punctum

Viticulture et Vinification:

Viticulture biologique - Vignes de 10 ans – 5 tonnes / ha

La récolte est effectuée la nuit pour garder le raisin à une température optimale. Puis la macération dure un jour à une température allant de 7°C à 21°C

La fermentation alcoolique est réalisée en cuves d'acier inoxydable sous une température contrôlée entre 24° C et 27° C.

La fermentation malolactique se fait à une température de 28°C.

Collage sans utilisation de produits d'origine animale.
Le vin est filtré doucement sans utiliser de produits chimiques.

Appellation d'Origine:

Castilla-La Mancha

Sols :

Sablo-limoneux, très riches en calcaires

Climat :

Continental

Cépages:

100 % Garnacha

Dégustation

Couleur rose framboise brillant.

Le nez offre des notes de cerises.

La bouche est riche et fraîche, avec de jolis arômes d'agrumes.

Sucres résiduels : 1gr/L ; Acidité totale 5 gr/L ; PH : 3,4 ; Alcool : 13 %

Conseils de Consommation, accord mets et vin

A servir frais sur un plat de pâtes. Accompagnera très bien un poisson.

Température de service : 8°

