



BODEGA BRAVO ESCÓS

BRAVO ESCÓS ROSÉ 2021



VITICULTORS A TORROJA DEL PRIORAT

WIJNBOUW: De druiven voor Bravo Escós Rosé worden geoogst van twee percelen in Torroja del Priorat; één beplant met Carignan en de andere met Syrah. De grondsoort in beide wijngaarden is bruine en zwarte leisteen gecombineerd met kalkhoudende klei en minerale sedimenten. De jonge wijnstokken worden geteeld doormiddel van duurzame landbouw en zullen binnenkort een biologische certificering behalen.

VERWERKING: Spontane fermentatie van de most vindt plaats na directe persing. Fermentatie daaropvolgende veroudering gebeurt in een eivormig vat van 1100 L.

Productie: 3.000 flessen.

PROEFNOTITIES: De Rosé de Bravo Escós heeft een delicaat fruitprofiel met een fijne zuurgraad. De eerste indruk van frisheid werkt door tot de laatste slok. De lichtroze kleur wordt geaccentueerd door roségouden accenten. Het etherische uiterlijk weerspiegelt de complexe aroma's van de wijn. Tonen van aardbeien en zoete kersen worden geaccentueerd door tonen van citrus en bloemige tonen van rozenpaëttals en viooltjes. Een boeket mediterrane kruiden op de afdrank verbindt de wijn aan zijn unieke terroir. De onmiddellijke indruk is er een van frisheid en een zijdezachte verfijning die de mond vult. Levendige zuurgraad voert de wijn door naar de finish waar de smaken van lentevruchten, delicate bloemen en tonen van rozemarijn en tijm combineren om een prachtige smaaksensatie te creëren.

VARIETIES: 68% Carignan en 32% Syrah.

ALC: 13,5% by Vol. **Zuurgraad:** 5,6g/l. **PH:** 3,3. **Totaal Sulfur:** 20 mg/l. **Restsuiker:** 0,2 g/l.