



CEPELL rosat 2022

De la vinya de l'olivera de terra calcària argilosa i que ens dóna una baixa producció, amb el qual obtenim aromes afruitats i refrescants.

Viticultura

Parcel·la

Finca: La Torre i Cal Toful

Altitud: 220-240 metres

Localitat: Subirats

DOQ: Penedès

Plantació

Varietat: Pinot Noir i Merlot

Cultiu: Ecològic

Any plantació: 2015 - 2014

Conducció: Vas i Emparrat

Peu: 1103 Pausen

Dades tècniques

Grau alcohòlic: 12.5 C

Certificacions: ecològic i vegan

Nota de tast

Color

Color cirera pàlid molt atractiu i suggeridor.

Nas

De gran potència i persistència amb sensació de frescor, inicialment apareix amb molta facilitat un ventall de fruit vermells, groselles, maduixes...

Boca

Ens trobem un rosat equilibrat

Maridatge

Tronc de lluç amb gambes, pasta fresca d'ou amb una salsa cremosa, pasta amb salsa marinera, conill a la graella.

Temperatura servei: 5-8°





Cepell ROSADO 2022

Merlot de la viña l'olivera, de tierra calcárea arcillosa y que nos da una baja producción, con el que obtenemos aromas muy afrutados y refrescantes

Viticultura

Parcela

Finca: La Torre y Cal Toful
Altitud: 220 - 240 metros
Localidad: Subirats
DOQ: Penedès

Plantacion

Variedad: Pinot Noir i Merlot
Cultivo: Ecològic
Año plantacion: 2015 - 2014
Conducción: Vas y Emparrado
Pie: 1103 PAUSEN

Datos tecnicos

Grado alcoholico: 12,5°C
Certificados: ecologico y vegano

Nota de cata

Color

De color cereza pálido muy atractivo y sugerente en nariz.

Nariz

De gran potencia y persistencia con sensación de frescor.

Boca

Nos encontramos con un vino rosado con cuerpo y equilibrado, con un final constante, señal de potencia y larga vida de este vino, volvemos a encontrar todos los aromas de las frutas rojas que hemos encontrado en nariz, pero predominan la fresa y la cereza

Maridaje

Atún fresco con cebolla, pimientos y tomate, pasta con salsa de tomate y queso, paella de verduras, pollo, conejo o pescado azul

Temperatura servicio: 5-8°





Rose CEPELL 2022

Merlot from the l'olivera vineyard whose calcareous, clayey soil 100% gives us low production with which we're able to achieve very fruity flavours

Viticulture

Vineyard information

Vineyard: La Torre and Cal Toful
Altitude: 220-240 metres high
Location: Subirats
DOQ: Penedès

Vines information

Variety: Pinot Noir and Merlot
Agriculture: Organic farming
Planting year: 2015 - 2014
Management: Trained on Wires
Rootstock: 1103 Pausen

Technical information

Alcohol content: 12,5°C
Certifications: organic and vegan

Tasting note

Color

A very attractive and suggestive pale cherry colour.

Nose

Powerful and persistent on the nose with a sensation of crispness.

Mouth

Well balanced rose with body and a consistent finish.

Pairing

Fresh tuna with onions, red peppers and tomato, pasta with tomato and cheese, vegetable, chicken and rabbit paella, blue fish

Service recommended temperature: 5-8°

