

Gvivm Rosat

Denominació d'origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietats: Callet, Merlot i Ull de llebre

Temperatura de servei: 10 - 12 °C

Graduació: 13 % vol.

Presentació: Caixa de 6 botelles bordeleses 0,75 litres

Nota de degustació: Intens rosa gerd de capa alta. Net i brillant. Fase olfativa d'una gran intensitat i claredat que recorda a compota de fruita vermella (maduixa, nabius), sobre un fons vegetal d'herba fresca. Records de pal de clavell. Atac en boca càlid i amable, amb un pas per boca untuós, amb molt bon equilibri acidesa-alcohol i molt elegant. Retronasal neta, amb predomini de les notes fruitoses i records de gingebre. Final de boca elegant, fresc i sàpid, amb un postgust molt llarg que convida a beure.

Maridatge: Ideal com a aperitiu. Arrossos secs com la paella o caldosos com l'arròs brut. Pastes en general i especialment acompanyant les coques mallorquines. Guisats de carns blanques.

