

## MASIA HILL

D.O. Penedès

Rosat jove

**Procés d'elaboració:**

Un cop esgranat el raïm, es premsa i el most que se n'extreu passa al dipòsit de maceració on romandrà unes dotze hores per tal d'aconseguir el color just i el màxim de frutositat. Llavors es realitza el transvassament al dipòsit d'acer inoxidable per arrodonir el conjunt. Acabarem amb l'embotellament, etiquetat i encaixat.

**Cupatge:**

Garnatxa 45, Merlot 35% i Pinot Noir 20%.

**Nota de Tast:**

Color: Robí cirera, amb lleugers ribets violetes.  
Nas: Records a fruites silvestres i llaminadures.  
Boca: Ben estructurat amb un pas de boca viu i un final harmònic on hi destaca la fruita.

**Dades analítiques:**

Grau Alcohòlic: 12,40%vol.  
Acidesa Total: 6,4g/lit. (tartàric)  
Sucre Reductors: 2,1g/lit.  
Densitat: 0,9914

**Conservació:**

Posició vertical de l'ampolla, a l'empara de la llum i els corrents d'aire, a una temperatura que no superi els 20° C.

**Recomanacions:**

Servir en copa alta de cristall fi i transparent tipus tulipa de boca ampla a una temperatura entre 6° C i 8° C.

**Maridatges:**

Especialment indicat per a entrants, carns fredes i amanides.

