

# PERET FUSTER | MERLOT ROSÉ



**Denominación de Origen:** D.O Penedés  
**Varietades:** 100% Merlot

## Viticultura:

Los viñedos están situados en el Penedés Central en zonas con una altitud media de 320 metros sobre el nivel del mar y suelos profundos con mediana capacidad de retención de agua. La disposición de las cepas se lleva a cabo en espaldera con unas 2700 cepas/Ha y producciones medias de 7.000 kg/Ha. Los trabajos de poda, poda en verde y vendimia se realizan de forma totalmente manual.

## Elaboración:

Determinación de la fecha de vendimia óptima según controles de maduración.

Después del derrapado y estrujado de la uva, se somete a maceración pre-fermentativa durante 12-16 horas, a una temperatura de 12-14°C.

A continuación se lleva a cabo el fraccionamiento de sangrado del mosto, desfangado estático durante 20 horas y fermentación alcohólica durante 15-20 días a una temperatura entre 15 y 17°C en depósitos de acero inoxidable. Finalmente se lleva a cabo una clarificación poco agresiva, estabilización tartárica y filtración esterilizante antes del embotellado final.



## Características analíticas:

Grado alcohólico: 11,5 (% Vol.)  
Acidez total sulf. 5.50 g/l – Azúcar residual: <3 g/l

## Nota de cata:

**Color:** intenso y brillante. Rosado con reflejos violáceos.

**Aroma:** fresco y perfumado, con notas de fruta roja, fresa y frambuesa.

**Gusto:** paso de boca afrutado y goloso, con final firme y equilibrado.

## Gastronomía:

Excelente en el aperitivo, resulta ideal con ensaladas, platos de pasta y de cocina asiática. Se recomienda no acompañar con platos que lleven vinagre o limón.

## Recomendaciones:

Temperatura de servicio: entre 6° y 8° C.

Debe conservarse en lugar fresco y seco.

