



# Rosé Reserva - Metode Tradicional 2020

## AT Roca

Flot mousserende årgangsrosé fra AT Roca.

Under sydens sol i Spanien får de mousserende vine ofte en lidt mere sødmefulde karakterer, end de mere syredrevne udgaver fra Frankrig. Denne årgangsvin er lavet på druer fra 9 forskellige parceller på marker beliggende i op til 420 meters højde i Penedès-regionen. Markerne dyrkes økologisk, og efter høsten vinificeres druerne efter "mètode tradicional" i en kombination af stål- og cementtanke. Vinen, der består af et blend af den grønne Macabeu-drue og den blå Garnatxa (Grenache) - halvt af hver - lagres herefter på flaske i 20 måneder, inden den frigives.

AT Rocas eksotiske og fyldige rosé har en flot mousse, en balanceret syre og aromaer af røde bær, rosenblade, rugbrød og grape samt en sprød og mineralsk afslutning.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Macabeo, Grenache