

# MAS DE LA ROSA VI DE FINCA GRAN VINYA CLASSIFICADA 2021

## VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en barricas de roble francés de 300 litros con levaduras espontáneas.  
Maceración prefermentativa en frío durante 3 días.  
Fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C durante 17-19 días con bazuqueo diario y remontado suaves.

## CRIANZA

El vino pasa a hacer una crianza de 10 meses en foudre y huevo de cemento.  
Se realiza un trasiego durante la crianza de 10 meses.

## Nº BOTELLAS

1312 botellas de 0,75 litros en cajas de 6 botellas.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15%  
ATT..... 5,2 gr/l  
Azúcares..... 0,5 gr/l

## EMBOTELLADO

Octubre 2022.

## VARIEDADES

100 % Cariñena