



FICHA TECNICA ANTA ROSADO 2008

ANALÍTICAS:

Grado Alcohólico:	13.8 ° vol.
Acidez volátil:	0.40 g/l acético
Sulfuroso libre:	30 mg/l
Sulfuroso total:	90 mg/l
ph:	3.1
Acidez total:	7.43 g/l tartárico
Azucares totales	2.70 g/l

VARIEDADES:

- Tempranillo (80%), Merlot (20%)

VENDIMIADO:

Principios de Octubre de noche.

ELABORACION:

Elaboracion en carácter reductor.

Maceración durante 6 horas. Sangrado de las variedades por separado y sin bomba. Desfangado estático durante 56 horas. Fermentación alcohólica de las variedades conjuntamente a temperatura de 16 ° C durante 20 días.

FECHA DE EMBOTELLADO: febrero 2009

PRODUCCIÓN:

ANTA ROSADO 75 cl. 2008.....12.000 botellas

NOTAS:

Atractivo color fresón con ribete azulado.

Aromas de alta intensidad deshacen en el la fruta roja, sirope de fresa y frutas exóticas.

Alegre en la entrada en boca, con una buena acidez que destaca la frescura. Anta Rosado 2008 compone un recorrido gustativo intenso y amplio

Temperatura de servicio: entre 8 y 12 °