

ANAIS

ROSADO 2023
ORGÁNICO

Anais vuela en busca de nuevos horizontes, paisajes y sabores auténticos. Cuando sobrevuela los viñedos del Penedés piensa que éste podría ser su lugar en el mundo.

El homenaje de la bodega a todas aquellas mujeres que, inconformistas y soñadoras como Anais, se dejan guiar por su curiosidad innata, siguen sus pasiones y luchan por conseguir todo lo que se proponen.





ANAIS

ORIGEN

Uvas seleccionadas de viñedos ubicados en la zona alta del Alt Penedés, con una altitud media de 350 metros.



GARNACHA NEGRA

Variedad tradicional mediterránea, versátil para la elaboración de vinos rosados tranquilos, tintos y espumosos rosados. Se caracteriza por dar vinos afrutados, frescos y con una buena capacidad de envejecimiento.

TEMPRANILLO

Variedad tradicional de la Península Ibérica, con origen en el valle del río Ebro, que se ha sabido adaptar correctamente al Penedés. Nos da vinos afrutados, frescos y amables en boca y con buena evolución.

ELABORACIÓN

Despalillado y maceración pelicular con resfriado de la uva a 7°C. Después se realiza la separación del mosto (sangrado), el desfangado y una fermentación lenta a baja temperatura (12°C).

SENSACIONES

En nariz: Aromas florales (rosa, violeta...), fresa y cereza.

En boca: Paladar delicado, sutil, con notas de frutos rojos frescos y ligeramente untuoso.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos y para combinar con pasta, arroz, marisco y quesos suaves.

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad, y por ese motivo, desde 2018 el 100% de nuestros vinos y cavas tienen el certificado ecológico por la CCPAE (Certificado de la Unión Europea).



Estamos certificados como veganos por V-Label (European Vegetarian Union), ya que en nuestra bodega no se utiliza ningún producto de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Alcanzarnos de energía renovable, ser eficientes con nuestros recursos y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

Añada	2023
Denominación	DO Penedés
Variedad	Garnacha Negra 50% Tempranillo 50%
Zona de cultivo	Font-rubí (Alt Penedés)
Altitud	350 metros
Grado alcohólico	12,5%
Temperatura de servicio	9 °C
Acidez total	5,8 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,15
Azúcar residual	0,8 g/L
SO₂	70 mg/L Valor máximo DO Penedés: 150 mg/L

PREMIOS ANAIS ROSADO

Año 2022



Anais Rosado 2021. Medalla de Oro

Ecoracimo - Concurso Internacional de vinos ecológicos

Año 2021



Anais Rosado 2020. Medalla de Plata

International Wine Awards

Año 2019



Anais Rosado 2019. Medalla Gran Oro

Ecoracimo - Concurso Internacional de vinos ecológicos