



ANAIS

ROSAT
ORGÀNIC

Anais s'enlaira en cerca de nous horitzons, paisatges i sabors autèntics. Quan sobrevola les vinyes del Penedès pensa que aquest podria ser el seu lloc al món.

Aquest és l'homenatge del Celler a totes aquelles dones que, inconformistes i somiadores com l'Anais, es deixen guiar per la seva curiositat innata, segueixen les seves passions i lluiten per aconseguir tot allò que es proposen.

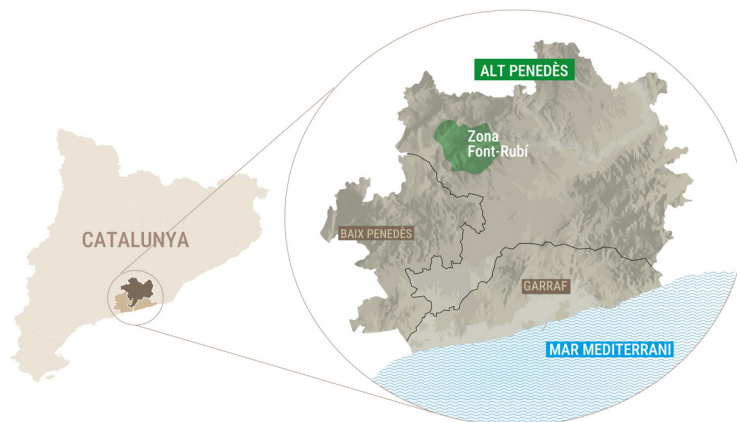


ANAIS

 | Rosat
Orgànic · DO Penedès

ORIGEN

Raïms seleccionats de vinyes ubicades a la zona alta de l'Alt Penedès a Font-Rubí amb una altitud mitja de 350 metres.



GARNATXA NEGRA

Varietat tradicional mediterrània, versàtil per l'elaboració de vins rosats tranquils, vins negres i vins escumosos rosats. Es caracteritza per donar vins afruitats, frescos i amb bona capacitat d'envelliment.

ULL DE LLEBRE

Varietat tradicional de la Península Ibèrica, amb origen a la vall del riu Ebre que s'ha sabut adaptar correctament al Penedès. Ens brinda vins afruitats, frescos, amables en boca i amb bona evolució.

ELABORACIÓ

Desgranat, refredat del raim a 10°C i maceració pel·licular durant 4 hores. Després de la maceració, es realitza un sangrat del raïm per obtenir el most flor, es desfanga i es realitza una fermentació controlada entre 16 i 18°C per obtenir aromes varietals i de fruites vermelles.

SENSACIONS

En nas: Aromes intenses de melmelada de maduixa, gerds i grosella, amb un rerefons dolç i llaminer que recorda la fruita vermella madura.

En boca: Paladar delicat i subtil, amb una textura lleugerament untuosa. Destaquen les notes de fruites vermelles fresques, que aporten vivacitat i equilibri.

Particularitat: Les notes de fruita acabada de tallar i fresca el fan excepcionalment refrescant.

MARIDATGE

Ideal per a l'aperitiu i perfecte per acompanyar plats de pasta, arrossos mariners, marisc fresc i formatges suaus. La seva frescor i subtileza el fan un gran aliat per a cuines mediterrànies i moments informals.

Anyada	2025
Denominació	DO Penedès
Varietat	Garnatxa Negra 50% Ull de Llebre 50%
Zona de cultiu	Font-rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metres
Grau alcohòlic	12,5%
Temperatura de servei	9 °C
Acidesa total	5,8 g/L (àcid tartàric)
Ph	3,15
Sucre residual	0,8 g/L
SO ₂	70 mg/L Valor màxim de la DO Penedès: 150 mg/L

Cos lleuger

Cos cremós

➔ Aromàtic

➕ Aromàtic

➔ Afruitat

➕ Afruitat

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Elaborat de manera sostenible des de la vinya fins al Cellar. Certificat ecològic pel CCPAE i en accions mediambientals per la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWFCP).

PREMIS ANAIS ROSAT

Any 2024



Anais Rosat 2023. Medalla d'Or
Premis Vinari

Any 2022



Anais Rosat 2021. Medalla d'Or
Ecoracimo - Concurs Internacional de vins ecològics

Any 2020



Anais Rosat 2019. Medalla Gran Or
Ecoracimo - Concurs Internacional de vins ecològics