

# Floresta Rosat



Vi rosat monovarietal de l'Empordà, elaborat a Capmany amb les varietats Garnatxa Negra, Garnatxa Roja, Cabernet Sauvignon i Merlot; aquestes dues últimes li confereixen al Floresta rosat estructura, profunditat i elegància. Verema manual i per separat de les diferents varietats en el seu punt òptim de maduració. Maceració pel·licular. Després del sagnat (separació del most de les pells quan l'elaborador considera que ja té el color que ell desitja), el most flor fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 15 i 16° C, per preservar aromes afruitades molt apreciades en els vins rosats. El Floresta Rosat 2021 presenta un color vermell cirera molt atractiu. Aroma neta i potent que recorda la fruita vermella madura com els gerds i maduixes. En boca és molt saborós, ampli i refrescant. Darreregust on s'intensifica el caràcter afruitat. Es recomana servir-lo a 8-9 °C amb plats provençals i xarcuteria. Maridatge perfecte amb el menú-degustació del Restaurant Can Valls de Sant Martí Sapresa (Brunyola), que

permet alternar el Floresta en les seves versions blanc, rosat o negre, segons els diferents plats que serveixen.

El celler elaborador: Pere Guardiola està ubicat a Capmany, dins de la D.O. Empordà. La seva història data del 1871, documentada per una escriptura de compravenda d'una vinya anomenada Mirgoler. A finals dels anys 80 es consolida i amplia l'activitat, optant per un producte de qualitat amb raïms procedents de les seves vinyes. Es planten noves vinyes de les varietats Garnatxa Negra, Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i Chardonnay i es millora el sistema de cultiu per obtenir productes de qualitat. Cinc generacions de la família Pairó han estat al capdavant del celler. Actualment està regentat per Jordi Pairó i la seva filla Marta. Habitualment participen al concurs Girovi amb molt bones puntuacions. El seu vi Floresta blanc va obtenir Medalla Gran Or i el Clos Floresta negre reserva, Medalla d'Or al Girovi 2021.

Any: 2021

D.O.: Empordà

Raïm: Garnatxa Negra, Garnatxa Roja, Merlot i Cabernet Sauvignon

Graduació: 5,95°

Preu aproximat: 14 €

Agustí Ensesa

Sommelier-analista vitivinícola

