



# ÈTIM

Miquel Barceló 31  
43730 · Falset  
[info@etim.cat](mailto:info@etim.cat)  
+34 977 830 105



## Ètim La Pausa Atura't i gaudeix

### Nota de tast

**Color:** pàl·lid rosat amb tonalitats de color violeta.

**En nas:** maduixa, fruits del bosc i al fons, molt subtil, menta fresca.

**En boca:** suau, de tanins dolços provinents de la fruita de la garnatxa. Acidesa ben equilibrada. Final llarg. Fàcil de beure.

### Maridatge

Ètim La Pausa és perfecte per degustar en qualsevol moment, fins i tot com a aperitiu o a mitja tarda. Bon acompanyant de plats lleugers, però també de carns, especialment de les que porten un toc de pebre.

La temperatura de servei aconsellada és d'entre 12°C i 14°C.

### Elaboració

90 % Garnatxa negra i 10% Sirà

Vinyes seleccionades de garnatxa i sirà, a una altitud de 500 metres, en sòls pedregosos, calcàris, argilencs i de pissarra.

Després de 24 hores de maceració amb les pells a 5°C, se sagna el most flor fins a aconseguir el to característic del nostre rosat. Ja sense les pells, el most fermenta en inox a temperatura controlada de 15°C.

Un procés acurat, on el moment més important és el sagnat: el most va adquirint color en contacte amb les pells; mostra rere mostra, es decideix sagnar quan s'aconsegueix el color desitjat per al nostre característic rosat.

### Anàlisi (2018)

Grau alcohòlic: 13 %

Acidesa total: 6,8 g/L (TH2)

Sucre residual: <0,5 g/L