

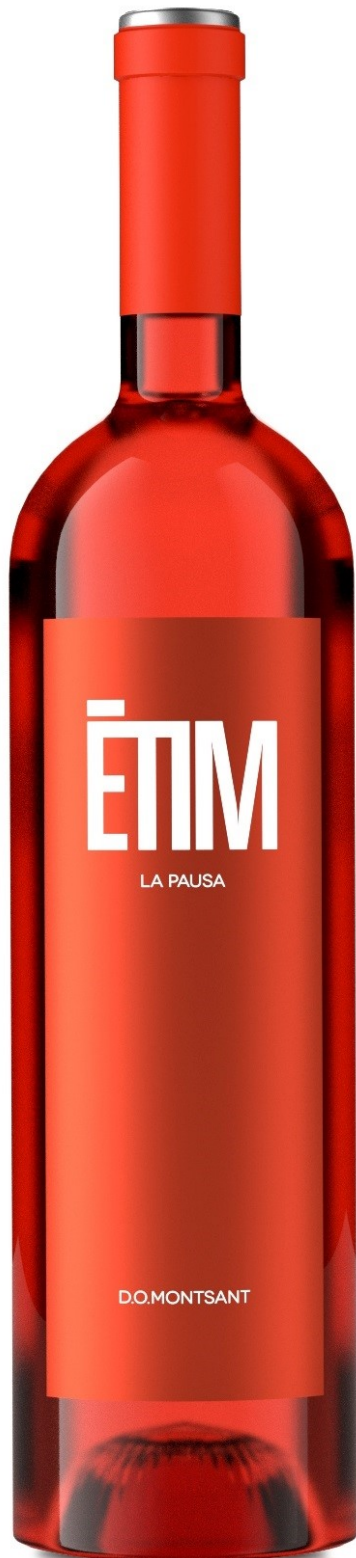


ÈTIM

Miquel Barceló 31
43730 · Falset
ester@etim.cat
+34 977 830 105

Ètim La Pausa

Halte inne und genieße



Verkostung

Farbe: Sanft rosig mit violetten Tönungen

In der Nase: Aromen von Erdbeere, Waldbeeren, Johannisbeere, Himbeere, und im Hintergrund, sehr subtil, frische Minze.

Im Mund: Sanft, mit süßen Taninen aus der Frucht der Garnacha. Sehr ausgewogene Säurenoten und, am Ende, ein langer Abgang. Leicht und angenehm zu trinken.

Paarung

Ètim La Pausa ist passend für jede Gelegenheit, sogar als Aperitiv oder am Nachmittag. Er harmonisiert perfekt mit leichten Speisen, aber auch mit Fleisch, besonders wenn es mit Pfeffer zubereitet ist.

Es empfiehlt sich den Wein mit einer Temperatur zwischen 12° und 14° C zu servieren.

Herstellung

90% rote Garnacha, 10% Syrah

Auswählte Garnacha- und Syrah-Reben, in einer Höhe von 300-500 m auf Stein-, Kalk-, Sand-, und Schieferböden angelegt.

Nach 24-stündiger Mazeration mit Schalen bei 5° C, wird der Erstmost ausgepresst bis der charakteristische Ton unseres Rosés erreicht ist. Bereits ohne die Schalen gärt der Most in Edelstahlfässern bei einer kontrollierten Temperatur von 15° C.

Ein sorgfältiger Prozess, bei dem der wichtigste Moment das Auspressen ist. Der Erstmost färbt sich im Kontakt mit den Häuten. Das entgültige Auspressen wird erst entschieden, wenn nach der Probe die gewünschte Farbe für unseren charakteristischen Roseé erhalten ist.

Alcoholgehalt (2019): 15%