



## Ficha técnica del vino

### ÈRIKA DE BIOPAUMERÀ 2018



#### Características:

<b>Elaborador</b>	Bodegas BIOPAUMERÀ Rasquera (Tarragona) <a href="mailto:biopaumera@biopaumera.com">biopaumera@biopaumera.com</a> Tel. de contacto. +34 647983004 / +34 618154254
<b>Tipo de producto</b>	Rosado 2018. Embotellado en febrero del 2019 DO Tarragona
<b>Tipo de uva</b>	<b>100% GARNACHA NEGRA</b> , procedente de viñas de cultivo ecológico. Conducción en espaldera.
<b>Vendimia</b>	Cosecha manual, última semana de agosto de 2018
<b>Elaboración</b>	Premaceración en prensa y después de un presado suave, se fermenta a temperatura controlada (máximo 14 °C).
<b>Localización</b>	En Rasquera, en un paraje catalogado como Reserva de la Biosfera situado entre la Terra Alta y el Priorato a 150-200 metros de altitud, sobre un suelo calcáreo,
<b>Graduación</b>	12,50 % vol.

#### Notas de cata:

<b>Análisis visual</b>	De color pétalo de rosa, pálido, muy elegante.
<b>Análisis olfativo</b>	En nariz es fresco, con delicadas notas de frutos rojos frescos de pulpa ácida, que nos recuerdan las fresas y cerezas.
<b>Análisis gustativo</b>	En boca es vivo, fresco y largo.
<b>Temp. de servicio</b>	Servir entre 6-8°C.
<b>Maridaje</b>	Ideal para tomar como aperitivo o para acompañar todo tipo de pastas y arroces.

#### Análítica:

ÈRIKA (añada)	AV (gr.l acético)	SO2 total (mg/l)	Azúcar (gr./l)	Grado (%vol)	ATS (gr/l)
2018	0,44	44	< 0,5	12,85	5,3