



Sa Rota Dulce 2018



Merlot (100%)

Color: Color rojo cereza y capa alta.
Aroma: Intenso aroma a frutas confitadas (pasas, ciruelas, higos).
Boca: Sabroso, con una acidez que le da frescura y buena estructura.

Graduación: 14,0%. **Acidez total:** 6,3 g/L. **Azúcar:** 95 g/L.

Producción anual: **1.000 botellas**

GASTRONOMÍA

Servir entre 10 - 12 C.
Ideal para acompañar postres en base a chocolate. También como aperitivo.

Colour: Beautiful cherry red with violet reflections.

Aroma: Intense red fruit aromas (Blue-ber-ry jam).

Palate: Tasty, with an acidity that gives it freshness and good structure.

Alcoholic Prof.: 14,0%.
Total Acidity: 6,3 g/L. **Sugar Content:** 95 g/L.

Annual production: **1.000 bottles**

GASTRONOMY

Serve between 10-12°C.
Ideal with chocolate-based desserts. Also as an aperitif.

Farbe: Schöne rote Kinsche mit violetten Reflexen.

Aroma: Intensives Aroma nach Trockenfrüchten (Rosinen, Pflaumen, Feigen).

Geschmack: Lieblich, mit etwas Säure, die ihm eine schöne Frische und einen langen Nachhall gibt.

Alkohol: 14,0%.
Gesamtsäure: 6,3 g/L.
Zucker: 95 g/L.

Jahresproduktion: **1.000 Flaschen**

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 10 - 12 C.
Ideal zu Schokoladendessert oder als Aperitif mit Käse und Nüssen.