

UN ROSADO TRATADO COMO UN GRAN TINTO

Super Nova 2016

GARNACHA TINTA · CARIÑENA · VIÑEDO ÚNICO · MÁGNUM 1,5 L

Super Nova nació de una idea sencilla y obstinada: que un rosado merece el mismo respeto que un gran tinto. Macerado sobre sus hollejos, fermentado y criado en bodega de acacia, y después al menos tres años en botella antes de salir de la bodega. Un solo viñedo, ochocientos mágnums: la añada 2016 solo se embotelló en gran formato. Que empiece la explosión.

- VISTA** Piel de cebolla ligeramente intensa.
- NARIZ** Especiado y mineral, con delicados aromas de bergamota y notas ahumadas. Con la aireación llegan el albaricoque, los cítricos y la flor de azahar.
- BOCA** Bonita longitud sostenida por una gran mineralidad, final salino. La textura de un tinto, la frescura de un rosado: un vino de mesa, no de aperitivo.



Lo que ha hecho el tiempo

VENDIMIA	MACERACIÓN	CRIANZA EN BARRICA	EN BOTELLA
2016	2 horas	5 meses	≥ 3 años
<i>viñedo único, DO Montsant</i>	<i>sobre los hollejos, antes del prensado</i>	<i>barrica de acacia</i>	<i>antes de salir de la bodega</i>

VINIFICACIÓN

La uva se estruja y se deja dos horas sobre sus hollejos antes del prensado: ahí se deciden el color y la materia. Fermentación controlada en barrica, como para un tinto.

EN LA MESA

Ceviche · Ostras y mariscos · Pescados blancos y azules · Sushi · Carnes blancas · Tapas

ALCOHOL	PH
13,5 %	3,05
ACIDEZ	
6,7 g/L	



Un vino es un lugar, captado en un momento del tiempo. No lo recreamos. Lo preservamos. El tiempo hace el resto.

TERROIR Y ARQUITECTURA · MÍNIMA INTERVENCIÓN · SILENCIO EN BOTELLA · EL TIEMPO REVELA

CELLER LAURONA

laurona@cellerlaurona.com

+34 977 83 17 12

cellerlaurona.com