

Variedades

Escursac i Fogoneu

Origen

España, Mallorca, Pla i Llevant, Santa Margalida

Suelo

arcillo-calcáreo denominado "Call vermell"

Vinificación

corta maceración con las pieles de la variedad Escursac, la cual refermenta con la variedad Fogoneu, inicia la fermentación en depósito y la termina en botella (método ancestral)

Crianza

4 meses en botella

Características

Rosado, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



CATI RIBOT BOSQUET ANCESTRAL ROSADO

CATI RIBOT, Pla i Llevant, Santa Margalida

2025 50406 75 CL

Se propone enseñar la parte viva, crujiente y divertida de las dos variedades con las que ha sido elaborado. Un poco de historia: Antiguamente los "bosquets" eran unas familias habitantes del pueblo de Santa Margalida de condición muy humilde que vivían de forma primaria y poco convencional. De aquí nació el apodo que utilizaban los habitantes de los pueblos vecinos para menospreciar a la gente del municipio. Con estos vinos queremos poner en valor la condición humana más sincera, con instintos naturales en estado puro.

NATURAL