

# torralbenc

VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA

## rosado 2024



Cépages

Syrah, Monastrell y Merlot

Alcool

12,5 % Vol.

Millésime

2024

Nota de  
dégustation

Vins rosé de couleur pâle aux reflets saumon, clair et brillant. Au nez, il se révèle avec une intensité aromatique moyenne, où se distinguent des notes florales blanches telles que le jasmin, associées à des touches fraîches et vibrantes de zeste de mandarine et de groseille rouge. On perçoit également des nuances balsamiques marquées de poivre blanc et de fenouil. En bouche, c'est un vin d'une grande fraîcheur et d'une belle structure, avec des notes élégantes d'agrumes et de fruits. Sa texture enveloppante laisse une sensation saline qui apporte un caractère minéral, avec un final long et persistant.

Elaboration

Ce vin rosé est élaboré par pressurage direct, à partir de raisins soigneusement sélectionnés à la main, tant à la vigne qu'au chai. Une macération pelliculaire à froid est réalisée avant le pressurage afin d'optimiser l'extraction des arômes. La fermentation se déroule en cuves inox à température contrôlée et, après fermentation, le vin repose sur ses lies pour apporter volume et complexité. L'assemblage et la mise en bouteille ont eu lieu en mars 2025.