

## CELLER TUETS TOT ROSADO

Elaborador: Celler Tuets  
 Zona: Sin D.O. (Tarragona)  
 Variedad: Parellada, Macabeo,  
 Garnacha Blanca, Chenin Blanc,  
 Moscatel, Ull de LLebre, Syrah.  
 Alc: 10,5% Vol.

Uvas procedentes de diferentes fincas, recogidas el mismo día. Se despalilla suavemente con un leve estrujado.

Se maceran todas las variedades juntas en el mismo depósito durante 24 horas y posteriormente se prensa y fermenta en depósitos de acero inoxidable, donde reposa durante 8 meses. Embotellado sin filtrar y sin sulfitos añadidos.

¿Qué esperar de este vino?

En boca es seco pero encontramos mucha fruta, además de ser fresco y con buena acidez. Presenta ligeros toques terrosos y minerales. Un vino que expresa al máximo su lugar de origen.

Maridajes:

Acompáñalo con aperitivos y platos ligeros, pasta, pizza...

CELLER TUETS  
 Ctra. Les Ordes km 3,8, 43817 El Pont d'Armentera,  
 Tarragona  
[www.cellertuets.com](http://www.cellertuets.com)



Tª de servicio recomendada:  
 6-8°C

**TUETS**  
 Vino de autor

## Celler Tuets



Celler Tuets es una pequeña bodega familiar situada en Aiguamurcia, un pequeño pueblo de la comarca del Alt Camp, en el interior de la provincia de Tarragona.

El creador de los vinos es Albert Domingo, un joven enólogo y propietario que, junto con su padre, trabajan la finca familiar, 70 hectáreas de terreno que se encuentran en un lugar privilegiado a una altitud de entre 500 y 600 metros sobre el nivel del mar y de las cuales 22 hectáreas son de viñedos con suelos principalmente calcáreos con parcelas franco arenosa y franco arcillosas. Elaboran una amplia gama de vinos naturales.

El cultivo de las viñas se realiza por medio de viticultura sostenible y ecológica, también practicando principios biodinámicos de los cuales Albert es un gran entusiasta. En la bodega se viene practicando la agricultura sostenible y 100% ecológica desde hace ya bastante tiempo y ya hace algunos años que han conseguido el certificado de reconocimiento ecológico.

La filosofía de Albert es de intervención cero, vendimia manual, elaborar vinos naturales con levaduras autóctonas, vinificación en acero inoxidable, sin aditivos o sulfitos añadidos y sin filtrar o estabilizar.