



SOGAS MASCARÓ

\* DES DE 1910 \*

## Pigoudet Soleil d'Enfer



### Ficha de cata

---

**PIGOUDET SOLEIL D'ENFER** se elabora a partir de uvas Garnacha, Cinsault, Cabernet-Sauvignon y Syrah procedentes de viñedos cultivados en régimen de agricultura ecológica.

Fermentación de cada variedad por separado en acero inoxidable a 14°C, después de 48 horas en contacto con los hollejos. Estabilización de 4 a 6 meses en acero antes de la mezcla

**VISTA:** Rosa muy pálido y brillante.

**NARIZ:** Expresivo y fresco, floral y afrutado: melocotón blanco, lichi, albaricoque, plátano, cítricos.

**BOCA:** Ataque amplio y fresco. Agradables sabores afrutados: cítricos dominantes, melocotón, plátano, apuntes de melón. Final limpio a corteza de cítricos. Un punto de aguja natural garantiza su vivacidad y frescor.

**MARIDAJE:** Un rosado fresco, ligero y aromático ideal para un aperitivo con amigos o una ensalada estival.

[www.sogasmascaro.com](http://www.sogasmascaro.com)

JM SOGAS MASCARÓ S.L. - C/ Amalia Soler 35, 08720 Vilafranca del Penedes - Spain  
Tel: 931 022 212 - e-mail: [info@sogasmascaro.com](mailto:info@sogasmascaro.com)