



Perica Rosado



VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha y Viura.



GRADOS

13-13,5% vol.



ELABORACIÓN

Las tres variedades de uva son mezcladas en prensa y en los porcentajes adecuados a fin de obtener el mosto de color "clarete", típico de la zona de San Asensio.

Tras un suave prensado, el mosto clarete obtenido realiza una maceración y suave clarificación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable.

A continuación, el mosto limpio fermenta en depósito de acero inoxidable.



CATA

Vino brillante, limpio y de color salmón pálido.

De buena intensidad aromática, frutas rojas (frambuesa) recuerdos a fruta de hueso (melocotón) y cítricos.

Boca fresca y afrutada, acidez viva que le aporta juventud. Final agradable y largo, sabroso.



Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura servicio 10-12Cº.

Vino ideal para ser degustado con aperitivos, entremeses, pescados y ahumados, arroces, ensaladas.