6 cepas 6
ROSADO

VARIEDADES
Viura, Tempranillo y Garnacha.

GRADOS
13-13,5% vol.

ELABORACIÓN
Vino elaborado bajo el método tradicional de “sangrado”.

Las dos variedades de uva son “encubadas” en depósitos de acero inoxidable.

Tras una pequeña maceración del mosto con los hollejos a baja temperatura, el mosto es “sangrado” y conducido a depósito de acero inoxidable para que realice la fermentación alcohólica.

CATA
Vino brillante y limpio, de color rosa pálido.

Nariz afrutada, intensidad media, presencia de frutos rojas silvestres, zarzamoras y fresas.

De cuerpo medio, acidez persistente y presencia en boca de frutas rojas silvestres que endulzan el final de boca.

Fresco, joven y vivo.

Tª DE CONSUMO Y MARIDAJE
Temperatura servicio 8-10ºC.

Ideal para aperitivos, entremeses, pescados, ahumados, arroces, ensaladas.