

ROSADO

La seducción de un rosado único

VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha y Graciano

VIÑEDO

Uvas procedentes de los viñedos de Mendavia y Ausejo (Finca "Los Almendros"), donde el clima mediterráneo con influencia continental proporciona las condiciones ideales para la perfecta maduración de la uva. Se seleccionan los viñedos más frescos y se adelanta la fecha de vendimia para buscar frescura.

ELABORACIÓN

El color distintivo de este rosado se consigue mediante un cuidadoso proceso de vinificación que combina la maceración con hollejo de variedades seleccionadas con el prensado directo de otras. La variedad Graciano aporta sus característicos tonos azulados, la Garnacha proporciona frescura y vivacidad, mientras que la adición de Tempranillo añade redondez y profundidad. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura para preservar la expresión aromática y el equilibrio del vino.

NOTAS DE CATA

- 👁 Atractivo y brillante color rosa frambuesa con reflejos violáceos.
- 👃 Fragante en nariz en la que predominan las frutas rojas, especialmente cereza y fresa, con notas florales
- 👄 El vino es fresco, untuoso y frutal con un paso por boca equilibrado que invita a seguir bebiendo.

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Este Rosado combina perfectamente con arroces, carnes blancas y verduras a la parrilla, también es óptimo solo para acompañar una conversación en un día cálido al aire libre.



TEMPERATURA DE SERVICIO

5°C - 8°C

ALCOHOL

13% vol