

ROSADO 2014

TIPO DE UVA

100% Merlot

GRADO ALCOHÓLICO

12-13% vol.

ELABORACIÓN

Maceración entre 8-18 horas de la uva despalillada a baja temperatura, 8°C. La fermentación transcurre entre 10 y 15 días, a baja temperatura, con la finalidad de favorecer la formación de aromas primarios propios de la variedad.



NOTA DE CATA

A la vista. Color cereza brillante.

Al olor. Aroma afrutado, fresco y floral muy intenso propios de la variedad.

Al gusto. Sabor untuoso con recuerdos de frutos rojos.

MARIDAJE

Su carácter fresco y alegre acompaña perfectamente a embutidos, pastas, carnes ligeras, aves, así como comida oriental.

TEMPERATURA

Conservar entre 15-20°C y servir entre 8-10°C.