

ROSADO · VINO JOVEN



VARIEDAD:

Viura 75% y 25% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

Despalillado y elaborado por el método del sangrado habiendo fermentado durante 21 días a temperatura controlada de 15-16°C.



VISTA:

Color rosa salmón.



NARIZ:

Muy fresco con recuerdo a fruta ácida.



BOCA:

Entrada muy alegre debido a su juventud, con tonos cítricos y una acidez persistente pero muy agradable.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 8-10°C.

