

ROSE · JUNGER WEIN



SORTE:

Viura 75% y 25% Tempranillo.



HERSTELLUNG:

Entrappt und durch die Art der Blutung hergestellt. Die Maische fermentiert bei 15° -16° , 21 Tage lang.



ANBLICK:

Lachsrosa.



DUFTNOTE:

Sehr frisch und erinnert an saure Früchte.



GESCHMACK:

Sehr heiteren Eintritt dank seiner Jugend, mit zitrischen Tönen und einer anhaltenden aber zugleich angenehmen Säure.



ALKOHOLGRAD: 12,5°.



EMPFEHLUNG:

Zwischen 8 °-10° konsumieren.

