



TIPO

Rosado Joven.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

La elaboración se inicia con la vendimia de uvas Monastrell con un contenido de azúcar moderado y una buena acidez total, se vendimia a mano y al llegar a la bodega se seleccionan las uvas, el proceso de vinificación comienza con una corta maceración en frío para extraer los aromas de la piel de la uva y un poco de color, a continuación se extrae y se limpia el mosto por decantación en frío, y se procede a la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura máxima de 16°C. Acabada la fermentación se trasiega y se prepara para el embotellado, que se realiza en el mes de diciembre.

CATA

Vino que presenta un color rojo- fresa con tonos violáceos y una intensidad de color media. Se aprecian pequeñas burbujas de carbónico. En nariz, tiene un aroma afrutado intenso y fresco que recuerda a fresas. En boca es equilibrado, dulce y suave, y una acidez muy bien conjugada y buena estructura.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, ensaladas, aperitivos, pastas, pizzas, carnes, verduras, pescados, quesos de corta curación, carnes blancas o simplemente solo.

CONSERVACION Y CONSUMO

Se recomienda ser servido a una temperatura entre los 10ª-12ª C.

Consumo preferente 1 año.