BODEGAS BSI

CELIA

MUESTRA TU ALEGRÍA

# CELIA ROSÉ MONASTRELL

**TIPO**

Rosado Joven.

**VARIEDAD**

100% Monastrell.

**ELABORACIÓN**

De la elaboración se puede destacar que se ha partido de uva Monastrell vendimiadas en el adecuado punto de maduración, para conseguir una acidez adecuada que dará frescor al vino, con uvas muy sanas vendimiadas a mano para evitar roturas en los racimos.

La extracción del mosto se hace de forma muy rápida, nada más llegar la uva a la bodega se procesa, para evitar que pasen componentes que dan color desde la piel al mosto, separando solamente el primer mosto o mosto de lágrima, el de mayor calidad y más ligero, del que solamente se obtiene un rendimiento de poco más del 50%. El resto es demasiado coloreado y menos ligero.

La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas y a temperatura totalmente controlada, para mantener todos los aromas de la fruta.

Tras un suave tratamiento de acondicionamiento se embotella conservando parte del gas carbónico natural que dará frescura y un toque chispeante en la boca.

**CATA**

Delicado color rosado salmón. Intenso y elegante aroma floral y sutiles frutos rojos de fresa, mora y cereza. En boca es ligero, muy suave, sensaciones dulces y con un discreta acidez que lo hace muy fresco.

**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.