

Rosé Tempranillo
2025
Vino Rosado

Variedad

100% Tempranillo

Vendimia

Septiembre de 2025

Elaboración

Nuestro rosado se elabora por el tradicional método del sangrado, para respetar al máximo la calidad de la fruta y mantener la personalidad y singularidad de la variedad. Tras una maceración en frío de una hora del mosto con los hollejos, en la que el mosto adquiere su intenso color rosa característico.

Crianza

Un mes y medio sobre lías en depósito.

Temperatura de servicio

8°C-10°C. (46° - 50° F)

Color

Color rosa pálido, brillante.

Nariz

Nariz fresca y afrutada con notas cítricas.

Boca

Fresco y sutil.

Armonización

Ensaladas templadas y frías, arroces, pasta, quesos sin curar, vegetales a la plancha, embutidos.

