

Rosado Merlot
2025
Vino Rosado

Variedad

100% Merlot

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 12 horas del mosto con los hollejos, en la que el mosto adquiere su intenso color rosa característico.

Crianza

Dos meses sobre lías en depósito.

Temperatura de servicio

8°C-10°C. (46° - 50° F)

Color

Rosa frambuesa con reflejos violáceos.

Nariz

Floral con notas de frutas rojas.

Boca

Amable, fresco y afrutado.

Armonización

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

