

OZU

BY OTAZU

ROSADO MERLOT

2023



100% - Merlot.



Septiembre de 2023.



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, se procede a su fermentación a temperatura controlada.



2 meses sobre lías en depósito.



8°C-10°C. (46° - 50° F)



Color rosa frambuesa con reflejos violáceos.



Nariz floral con notas de frutas rojas.



En boca es amable, fresco y afrutado.



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