

Rosado Merlot
2024
Vino Rosado

Variedad

100% Merlot

Vendimia

Septiembre de 2024

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, se procede a su fermentación a temperatura controlada.

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.

