

Vacceos

ROSADO

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: 100% TEMPRANILLO

ELABORACIÓN:

Elaboración: en depósito de acero inoxidable con control de temperatura.

Criomaceración: 12 horas

Sangrado del depósito, desfangado estático.

Fermentación: Durante 22 días a baja temperatura.

FICHA DE CATA:

Color cereza maduro con ligeros reflejos frambuesa, limpio y brillante. Aromas de buena intensidad donde destacan con nitidez la fresa, sobre notas frescas y minerales que le dan profundidad. Boca sabrosa, carnosa, con una fresca acidez muy bien integrada, con un largo y persistente postgusto.

MARIDAJE: Queso, pasta o arroz.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C



FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa nova natura – tapón advanted rueda.

Código de barras botella: 8414219100703/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219100700/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.