

# DOLCE ROSATO



## TEMPRANILLO

DO: TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

VARIEDAD UVA: TEMPRANILLO

### ELABORACIÓN:

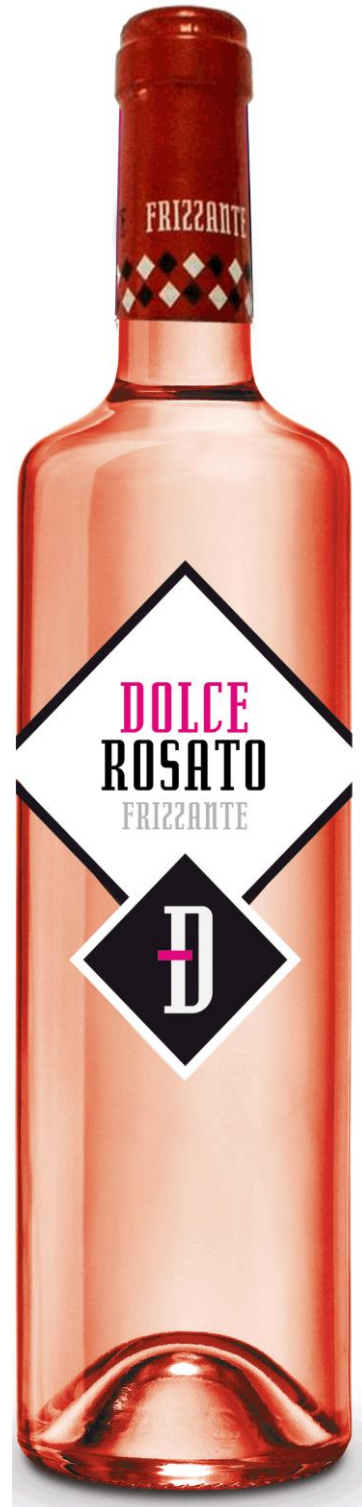
Elaborado de forma natural con uvas seleccionadas de la variedad Tempranillo por parada de fermentación en frío, controlada parcialmente hasta llegar a 9º C. Esto hace que mantenga el dulzor y aparezcan las chispeantes burbujas propias que acarician el paladar cuando se bebe. Contiene sulfitos.

### FICHA DE CATA:

Vino de color fresa grosella, limpio y brillante. Aroma intenso y frutal, con paladar refrescante y goloso.

**MARIDAJE:** Aperitivos y postres.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 5-7ºC



### FICHA LOGÍSTICA:

Botella sensación blanca – corcho Neutrocork.

Código de barras botella: 8414219100024/Medidas botella 7,4x7,4x31,5-1,25 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras: 18414219100021/Medidas: 226x150x318-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,43; Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.