



ROSADO

VARIETADES DE UVA

TEMPRANILLO: 100%

NOTAS DE CATA

Elaboración: Este vino procede de la parte fresca de las fincas Rosedal y Dehesa. Lo vendimiamos por la noche y, acto seguido, cuando llega a bodega, realizamos una pequeña maceración que nos permite obtener sus preciados aromas. La fermentación se lleva a cabo a muy baja temperatura para mantener su frescura.

Notas de cata: El magnífico tono rosa muy pálido, asalmonado, cristalino y con reflejos brillantes nos enamora a primera vista recordándonos a los diamantes. En nariz es una explosión de aromas frutales, destacando la cereza, fresa y frambuesa. Con un final intenso y floral. Su paso por boca es suave y equilibrado. Su sabor no te dejará indiferente.

Maridaje: Combina muy bien con arroces, pescados, mariscos y ensaladas. Te sorprenderá en boca con un buen ceviche o un picante similar. Además, es un vino de perfil fresco, que acompaña en cualquier momento del día.