

ROSADO



SER PRIMERO

Añada: 2018.

Variedad: Tinta del País 100%.

Vol. de alcohol: 13,5%.

Viñedos: Viñedos propios en los páramos de la provincia de Valladolid. • Plantados hace 19 años. • Altura de 950mts s.n.m.

Características: • Vendimia manual 10 días antes de la vendimia oficial para lograr más aromas y mayor acidez natural. • Maceración en frío durante 15 horas para extraer el máximo de aromas primarios. • Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15°C.

Color: Rosa grosella con matices violáceos en capa fina. Muy limpio, brillante y de tonalidad muy atractiva.

Nariz: Alta intensidad aromática. Vino fragante, dominado por los aromas de fruta roja (fresas, frambuesas, moras), que nos lleva a una nariz muy golosa.

Boca: Tiene un perfecto equilibrio, una entrada muy fresca con un final frutal y persistente que nos deja recuerdos de frutos rojos.

Maridaje: Pescados azules, arroces orientales (Biryani, Yangzhou, Hokkien), curris, carnes blancas, quesos suaves.

Temperatura de servicio: 8 – 9°C.



www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial

