



Rosado “Valvinoso”

Vinificación:

- La mezcla de variedades a base de la mayoritaria tinta **Tempranillo** con las blancas **Albillo** y **Verdejo**, vendimiadas y seleccionadas a mano de nuestros propios viñedos, se elaboran mediante la técnica de maceración pelicular en frío, desfangado y posterior fermentación a temperatura controlada de 15°C.
- Posteriores trasegados y un clarificado llevan el vino a su estado final de limpidez y estabilidad proteica.
- Se finaliza con una estabilización tartárica por frío y un filtrado previos al embotellado.

Producción:

Vino joven del que anualmente se elaboran producciones limitadas, normalmente inferiores a las 10.000 botellas.

Comercialización:

Se comercializa a partir del mes de enero, en su momento óptimo de expresión aromática, en botella bordelesa de 750 ml y cajas de 12 unidades.

Cata:

Rosado de graduación alcohólica adquirida en torno a 13% vol. En fase visual es brillante, en tonos rosáceos. Aromas diferenciadores de la singular mezcla varietal que evocan recuerdos a fruta fresca. En boca sigue manifestándose afrutado, con retrogusto largo.

Consumo y maridaje:

Vino para beber durante el primer año. Se recomienda hacerlo a baja temperatura (aprox. 8°C), y siempre bien acompañado: entremeses y quesos, arroces y marisco, legumbres, pescados y/o carnes suaves.