

Valdecuevas

ROSÉ

PRODUCCIÓN LIMITADA
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VARIEDAD DE LA UVA 90% TEMPRANILLO 10% VERDEJO

GRADOS 13,5% Vol.

Acidez Total 5,2 g/l ac. tartárico

pH 3,33

DESCRIPCIÓN

Un rosado que busca el equilibrio entre la potencia de un vino joven y la madurez sutil de un criado en barrica.

Elaborado en microdepósitos y en grandes barricas de roble.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 8° C y 10° C.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color rosa grosella, limpio y brillante. Recuerda a la fruta roja, como fresas ácidas, frambuesas y cerezas, fruta negra como moras y grosellas negras, e incluso a toques de golosinas.

En boca tiene un gran equilibrio y un postgusto agradable donde vuelven aparecer las notas de fruta rojas, negras y golosinas.

Ideal para todo tipo de comidas, gracias a su versatilidad como puente entre el vino blanco y tinto, especialmente recomendado para pizzas, lasañas y otros platos italianos.

CARACTERÍSTICAS

Elaborado con uva Tempranillo y Verdejo. La uva se macera durante 8 horas en frío antes de su prensado. Se usa únicamente el mosto yema, que se cría 7 días sobre sus borras antes de su desfogado. Fermentación a 15° C. Criado 3 meses sobre lías finas en minidepósito y en tino de madera – Ensamblaje final.

