

flor innata

Rosado



VARIEDAD DE LA UVA:
Tempranillo

GRADOS: 13,5% Vol.

DESCRIPCIÓN

Es un vino elaborado con uvas de la variedad Tempranillo. Buscamos un rosado con una nariz muy frutal y con una boca fresca y suave.

ELABORACIÓN

Se realiza una maceración en frío de la uva en las prensas para favorecer la expresión aromática de la uva. Se recoge el mosto yema y el de la primera prensada para a continuación fermentarlo a 15 °C. Por último el vino se deja reposar durante 2 meses sin trasiegos para finalmente clarificarlo, filtrarlo y proceder a su embotellado.

VIÑEDOS

Es una parcela que presenta mucho canto rodado que proporciona una buena maduración y por su orientación la uva no pierde ese toque de frescura tan necesario en la elaboración de vinos rosados.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color rosa palo. Intensidad aromática alta, frutas rojas con toques herbáceos frescos y notas florales. En boca es fresco, persistente y refrescante. Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

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