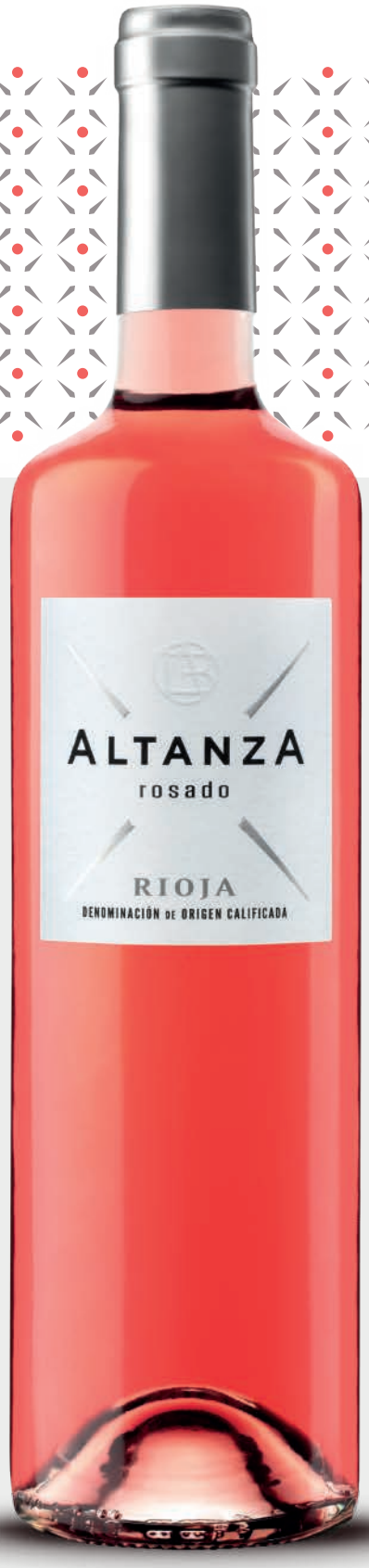
ALTANZA ROSADO

Vino sabroso lleno de matices, fresco y afrutado.



VARIEDAD
100% Tempranillo.

ELABORACIÓN
Este rosado se elabora con la técnica tradicional de sangrado. Despalillada la uva, ésta macera en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante aproximadamente 24 horas. Una vez conseguido el color y concentración que queremos en este vino, se fermenta el mosto a unos 14ºC durante 25 días en depósitos de acero inoxidable.

NOTA DE CATA
Vino de color rosa fresa, con toques coralinos, brillante y limpio. Buena intensidad aromática a frutas rojas (fresa madura, frambuesa, cereza, gominola) junto con notas de plátano y posteriormente suaves notas lácticas y de flores herbáceas. De entrada fresca y equilibrada, acompañada de exquisitos sabores a guinda. Una vez en la boca, es carnoso y redondo, con taninos dulces y bien equilibrados. Vino agradable y apetecible, con deliciosos sabores a fresa, gominola y cítricos.

MARIDAJE
Marida bien con carnes magras, ensaladas, guiso de verduras, pastas, platos al curry, comida Thai, tempura, pescado a la parrilla, así como repostería fina. Sugerencia del Chef: ensalada de espinacas, panceta, nueces y frutos rojos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C
ALCOHOL: 13,5%

ALTANZA

CN 232 km. 419,5 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA T.+34 941 450 860 *altanza.com*