



Rosado Prieto Picudo & Tempranillo 2018

VARIEDAD: 50% Prieto Picudo y 50% Tempranillo

TIPO DE VINO: Rosado Joven

CATEGORÍA DEL VINO: D.O.P. Valles de Benavente

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Las uvas despalilladas maceraron a una temperatura inferior a 12°C durante 24/48 horas, antes de su sangrado sin presión para fermentar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 15°C.

NOTA DE CATA:

Frambuesa vivo con reflejos azules. Aromas potentes y limpios, con predominio de frutas rojas como frambuesa, mezclados con ligeros toques de melocotón y flores azules. En boca es ligero, fresco, con agradable carnosidad, un despegue lento pero constante de sensaciones y un final ligeramente dulce que nos devuelve frutas y flores. El suave toque de aguja, tan característico de nuestra zona de producción, unido a su acidez muy bien ensamblada, nos conduce a un vino redondo y en equilibrio.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 13,30% VOL

ACIDEZ TOTAL: 5,30 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 3,70 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,21 g/l



PRESENTATION:

Caja de Cartón de 6 ó 12 Botellas de 75 cl.



PREMIOS:

- ✓ Medalla de Plata Concurso "Mundial de Rosados 2018"
- ✓ Medalla de Oro Concurso "Mundial de Rosados 2017"
- ✓ Medalla de Oro Concurso "Mundial de Bruselas 2017"
- ✓ Guia Gourmet 2017- 92 Ptos (Mayor puntuación vino Rosado)