



Rosé

Vino amable y agradable para todo tipo de paladares. Con un grado alcohólico adecuado para poder apreciar todas las cualidades olfativas y gustativas en este ensamble de uvas seleccionadas para su elaboración, además de unos azúcares residuales bien integrados.

VIÑEDO	Viñedo San Miguel
PAÍS	México
AÑO	2019
SERVIR A	8°C - 10°C
UVAS	Malbec, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon
ACIDEZ TOTAL	6 g/lit
AZÚCARES	8 g/lit
GRADO DE ALCOHOL	12% - vol.
CONTENIDO NETO	750 ml
VISTA	Un vino brillante, con un color salmón muy vívido, buena densidad y limpidez.
NARIZ	Muy frutal, se hacen presentes los aromas a durazno, pera y toronja. Algunas notas florales como rosas y violetas.
BOCA	Integra muy bien la acidez, el alcohol y los azúcares residuales que contiene. Es muy fresco y tiene muy buena permanencia en boca.
MARIDAJE	Armoniza con quesos frescos, almendras, nueces y ensaladas de frutas. Gracias a la acidez de este vino, va muy bien con salmón a la plancha y ostiones. Acompañante ideal para pizza y pastas.
VINIFICACIÓN	Se maceran las uvas tintas, ya sea prensa o en tanque, para después hacer un sangrado y obtener el color deseado. Posteriormente pasa por una fermentación en frío para preservar los aromas. Contiene sulfitos.

PREMIOS

