



CATAY



Rosado

VINO ROSADO 2023

AÑADA 2023

ALCOHOL 13´5 % VOL.

TEMPRANILLO

SERVIR A 6 - 8 ºC

D.O.Ca. Rioja

CONT. 75 cl.

PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD



ACIDEZ



CUERPO



RETRONASAL

ELABORACIÓN

Rosado de mosto flor por "sangrado" de magnificas uvas de tempranillo. Tras una fermentación a baja temperatura (14 - 15º C) durante 18 días, ha sido clarificado y estabilizado para ser posteriormente embotellado. Se trata de un vino que se encuentra listo para consumir.

AROMAS



FRESA



FRAMBUESA

MARIDAJE

En cata nos invita a celebrar con amigos las cosas buenas de la vida. Con una buena y refrescante acidez, este vino acompaña muy bien a carnes a la brasa, arroz y quesos de cabra.

