

# CUNA D REYES

ROSADO  
"CLARETE"

## ROSADO "CLARETE"

**Varietad:** 90% garnacha y 10% viura

**Grado alcohólico:** 12,5% Vol.

**Elaboración:** Previa maceración de ambas variedades de uva juntas durante unas 20 horas. Posteriormente se sangra el mosto y fermenta a una temperatura controlada de unos 16°C. Aprox.

**Color:** Entre piel de cebolla y salmón. Limpio y brillante.

**Aroma:** Fruta fresca (fresa, frambuesa) con recuerdo a pomelo e incluso melocotón.

**Paladar:** Muy fresco, suave, con una acidez marcada y un final ligero y agradable.

**Temperatura de servicio:** 8-10°C

**Observaciones:** Preferible consumir durante su juventud (2-3 años)

## ROSE (CLARETE)

**Variety:** 90% garnacha y 10% viura

**Alcohol:** 12,5% Vol.

**Production:** Firstly both varieties macerate together during 20 hours, afterwards the must is bled and fermented at a controlled temperature of approximately 16°C.

**Colour:** Between onion's skin and salmon. Clear and shiny.

**Aroma:** Fresh fruit (strawberry, raspberry) with grapefruit or even peach notes.

**Palate:** Very fresh and smooth. Marked acidity but with pleasant and light ending taste.

**Serve at temperature:** 8-10°C

**Observations:** It is preferable to consume it during its youth (2-3 years)

