

Rondan Rosado

Para este tipo de vino se selecciona uva de las variedades Garnacha y Viura.

Reparto varietal:

70% garnacha
30% viura

ELABORACIÓN

Se realiza una maceración de 24 48 horas en depósito de acero inoxidable para su posterior sangrado.

EL VINO FERMENTA

Durante 10/15 días en depósitos mediante temperatura controlada y constante no más de 18°C, se clarifica y se estabiliza por frío para su posterior embotellado. (El tiempo aproximado que se guarda antes de ser embotellado es de 2 a 3 meses).

VINO

El Rondán Rosado es de color rojo grosella con tonos salmón brillante.

EN NARIZ

domina por completo las frutas silvestres (como frambuesas, grosellas...).

EN BOCA

destaca su buena acidez y frescura. Es un vino que desborda sutileza y que invita a beber.

TEMPERATURA

ideal de consumo es de 6°-8°C.



RONDAN ROSADO