

DESDE



1984

TONDELUNA

ROSADO

2023



Notas de cata

Vino rosado joven elaborado con garnachas y tempranillos de los viñedos de la familia Pérez Fonca. De un rosa tenue y limpio. Seco con intensos aromas a frutas rojas y notas de fresa. Bien equilibrado en boca con un retrogusto persistente y suave.

Origen

Pagos del Valle y Pagos de Sotés y La Dehesa.

Vinificación

85% Tempranillo y 15% Garnacha.

Se analizó la maduración de las distintas variedades, recogiendo juntos el Tempranillo y la Garnacha a principios de octubre. Las uvas con sus pieles permanecieron 6 horas en un depósito de acero inoxidable y posteriormente el mosto se trasegó por sangrado a otro depósito para desfangarlo con proteína de guisantes y fermentarlo entre 14 y 16 °C, ayudando con LSA para realzar sus propios aromas. Se clarificó con proteína de guisantes y bentonitas después de un segundo trasiego. El vino se embotelló durante la segunda mitad de enero de 2024.

Maridaje:

Pasta, arroz, carnes suaves, pescados y mariscos.
Temperatura de consumo recomendada: 6-8 °C.

ALC. por VOL.: 13% Vol.

