



DESDE 1984

# VALLEMAYOR

## ROSADO

2023

### Notas de cata

Vino rosado joven elaborado con garnachas y tempranillos (50% y 50%) de los viñedos de la familia Pérez Fonca. De un rosa tenue y limpio. Seco con intensos aromas a frutas rojas, notas de fresa y frambuesa. Bien equilibrado en boca con un retrogusto persistente y suave.

### Origen

Pagos del Valle y Pagos de Sotés y La Dehesa.

### Vinificación

*50% Garnacha y 50% Tempranillo.*

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, pescado y mariscos  
Temperatura de consumo recomendada: 6-8 °C.

ALC. por VOL.: 13% Vol.

