

**SEÑORIO  
DE  
LIBRARES**

**ROSADO**

**VARIEDADES**  
50% Tempranillo, 50%  
Garnacha

**VIÑEDO**  
El Cerro, viñedos situados  
a 550 m de altitud en el  
término de Tudelilla y  
en las faldas de Sierra  
La Hez, donde el clima  
mediterráneo se  
encuentra con las  
influencias atlánticas.

**ELABORACIÓN**

Tras la vendimia hacemos un despalillado ligero, realizamos una maceración pelicular hasta que adquirimos el color deseado del mosto, aprox 24h en contacto con los hollejos. Posteriormente, sangramos el mosto y comienza la fermentación alcohólica durante 15 días bajo una temperatura controlada de 15-17°.

**CATA**

Color violeta, con aromas a fresas y cerezas. Fresco, con buena acidez, y con final retronasal afrutado.



**MARIDAJE**

Ensaladas de verano, arroces, pastas, verdura, pescados en salsa y carnes de pluma