ROSADO

- ★ ELABORACIÓN: ES UN VINO ELABORADO CON UVAS DE LAS VARIEDADES TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO, SELECCIONADAS PARA CONSEGUIR CADA AÑO SUPERARNOS EN LA POTENCIA DE SU SABOR Y COLOR. TIENE UN COLOR ROJO CEREZA CON BRILLANTES ASALMONADOS. CON ESTE VINO QUEREMOS TRANSMITIR JUVENTUD Y MUCHA FRESCURA
- → VARIEDADES: TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO
- NOTA DE CATA: EL PASO POR BOCA ES FLUIDO Y EQUILIBRADO, TIENE UN SABOR AFRUTADO CON ALGUNOS TOQUES CÍTRICOS DEJANDO UN RECUERDO A FRUTA ROJA EN EL REGUSTO FINAL
- → GRADO DE ALCOHOL: 13% VOL

