



## AMADOR GARCIA ROSADO

### Vinificación:

Pequeña maceración de unas horas, separamos el mosto de la parte sólida. El mosto sangrado fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 18°C

### Variedades: Tempranillo 85% y Viura (15%)

Pequeña maceración de unas horas, separamos el mosto de la parte sólida y fermenta a temperatura controlada de 18°C

### Paraje y Suelo:

Nuestro rosado se elabora con vinos de diferentes parcelas, las fincas tienen varias similitudes: son fincas de un tamaño parecido en torno a 0,6 hectáreas, los años de plantación se sitúan entre 1986 y 1996 y con una altitud que rondan los 420 metros.

### Cata:

Color rosa pálido, tono piel de cebolla de poca intensidad, alegre y juvenil. Aromas intensos, chispeantes, destacando notas frutales como fresas, frambuesas.

En boca es fresco y equilibrado, con un largo e intenso final

**Recomendamos servir a unos 8°C**