

LÍNEA NICOLE

NICOLE ROSADO

Vino con buena intensidad aromática, en la que destacan aromas de fresa, frambuesa, algodón de azúcar, fondant. Vino fresco y agradable en su paso por boca, fácil de beber, jugoso, permanencia de carácter frutal.



·Temperatura de Servicio

6° a 8° grados centígrados



·Uvas

Mezcla de variedades tintos



·Elaboración

Cosecha de madrugada, selección de racimos, prensado neumático suave, fermentación en acero inoxidable hasta lograr el tenor azucarino deseado (15 gramos por litro), el proceso fermentativo se interrumpe por frío extremo, método de obtención de vino semidulce natural, los azúcares presentes son naturales de la propia uva.



·Maridaje

Chiles en nogada, Burrata, Sopa de tortilla, Tinga de res o pollo, Tacos capeados estilo Ensenada, Currywurst, Pastel Red velvet.

