



MITARTE ROSADO

Garnacha 50%, tempranillo 50%.

Vendado a mano

Vendimiado la primera semana de octubre. Elaboración procedente de viñedos con más de 25 años de edad. Despalillado de la uva a su llegada a la bodega. Después de dos días de maceración en frío en el depósito se escurre el mosto para separarlo de los hollejos y se fermenta solo. Temperatura de la fermentación 14°C.

