

CartaNo.



Nombre del vino

Carta Rose

Variedad

Grenache.

Año

2015

Ranking de Catadores

88 puntos.

Fermentación

Fermentación en tanques pequeños de 900 kilos.

Temperatura de servicio

8 a 10°C.

Capacidad de Añejamiento

Consumo inmediato.

Enólogo

José Luis Durand.

Producción

50 cajas anuales.

Maridaje

Ensaladas, Hamachi, Pad-thai.

Descripción de cata

Vista

Color rosado claro. Brilloso.

Naríz

Apela a fruta del bosque. Flores blancas.

Boca

Ataque franco, presenta un final largo y levemente amargo.

La acidez en boca hace contrapunto a una estructura compleja, lo que origina un verdadero deleite al paladar.