

Valdecuevas ROSÉ

90% TEMPRANILLO Y 10% VERDEJO.

Las uvas de Tempranillo proceden de viñedos con más de 30 años. Se macera en frío durante 8 horas y se utiliza únicamente el mosto flor. Posteriormente se ensambla con un pequeño porcentaje de mosto Verdejo, luego se fermenta el coupage a 15°C. El vino resultante se divide en dos, uno con crianza sobre lías durante tres meses en micro depósitos de acero inoxidable, y el otro en grandes toneles de roble; con un ensamblaje final de ambas crianzas en barricas de 225lt.

Producción limitada: 2.000 - 6.000 botellas

NOTA DE CATA

COLOR: Rosa brillante.

AROMA: Bayas rojas con un toque de fruta de hueso se mezclan con hierbas de eucalipto e hinojo.

PALADAR: En boca es fresco, intenso y con mucho cuerpo con un ligero amargor final.

