

AUTÉNTICO BOBAL ROSADO



ELABORACIÓN

Durante la vendimia se hace una selección de las mejores parcelas de bobal ecológico, nuestro varietal autóctono, para la elaboración de este goloso y aromático rosado.

Tras una criomaceración y un suave prensado, se lleva a cabo un decantado y el mosto limpio pasa a fermentar a temperatura controlada para después ser filtrado y embotellado.

NOTA DE CATA

COLOR	Rosa pálido con reflejos violáceos.
AROMAS	Dulce y goloso recuerda a chicle de fresa, gominolas y nata-fresa.
SABOR	Fresco, frutal y equilibrado con un paso suave a la vez que persistente.

MARIDAJE



Carnes
a la
brasa



Pescado



Marisco



6º - 8ºC

VARIETALES

BOBAL ECOLÓGICO 100%

ABV

12%

Formatos disponibles

750 ML