



AL VENT BOBAL ROSADO

DOP UTIEL REQUENA

VARIETALES
100% BOBAL

ELABORACIÓN

CUIDADOSA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS DE LA VARIEDAD BOBAL, QUE TRAS UN SUAVE ESTRUJADO, PASAN A MACERAR EN FRÍO Y FERMENTAR A TEMPERATURA CONTROLADA. FINALMENTE, Y CON LA INTENCIÓN DE APORTAR REDONDEZ Y ELEGANCIA SE LLEVA A CABO UNA CORTA CRIANZA EN BARRICA DE CEREZO DURANTE UN PERIODO DE 3 MESES.

NOTA DE CATA

COLOR: Color rosa frambuesa, vivo, con destellos violáceos limpios y brillantes.

AROMA: Alta concentración de frutas rojas muy aromáticas, cereza y frambuesa principalmente, con un fondo floral y seductor.

SABOR: Paso elegante, con recuerdos a cerezas y frambuesas, equilibrada acidez y buena persistencia.

MARIDAJE

AL VENT ROSADO ES UN VINO IDEAL PARA DISFRUTAR EN EL APERITIVO O ACOMPAÑAR PASTAS, ARROCES. SERVIR ENTRE 6 Y 8ºC.

FORMATOS DISPONIBLES
750 ML