

## ELABORACIÓN

Vendimia y selección manual de los racimos. Despalillado, estrujado y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 40.000 litros durante un periodo de tiempo que oscila entre los 8 y los 20 días.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 9° y 12°C.

### CONTENIDO ALCOHÓLICO

14,5%



## ROSADO



## FICHA TÉCNICA

### ZONA

D.O.Ribera del Duero

### VARIEDADES

100% tempranillo

### NOTA DE CATA

Color rosa fresa intenso con ribetes violáceos, limpios y brillantes. Nariz muy afrutada e intensa con reminiscencias de frutas del bosque: fresa, frambuesa, arándanos, etc. Con un toque ligero de herbáceos y floral; de violetas. En boca es fresco, armonioso, equilibrado y con un agradable paso.

### PREMIOS

- GOLD MEDAL, Prague Wine Trophy, Vintage 2017
- SILVER MEDAL, Le Mondial du Rosé, Vintage 2015
- GOLD MEDAL, Prague Wine Trophy, Vintage 2014
- BEST ROSÉ IN THE WORLD, Weinwirtschaft Magazine, Vintage 2012 and Vintage 2011