

Denominación de Origen: DOP Cariñena

Variedades: **100% Garnacha**

Elabroación: Las uvas se vendimiaron con máquinas vendimiadoras en el momento óptimo de su maduración durante la primera quincena de septiembre. Se trasladan rápidamente a la bodega, y tras ser estrujadas se encuban en depósitos de acero hasta que adquieren el color adecuado para el rosado. Después se procede al sangrado de los mostos, desfangado y fermentación alcohólica a temperatura controlada de 17°C para conservar el máximo de fruta, en depósitos de acero inoxidable y con levadura seleccionada. Posteriormente es clarificado y estabilizado en frío a -5°C. El vino se embotella tras una microfiltración.

Viñedos: viñedos cultivados en espaldera a una altitud media de 600 m.

Crianza: Vino joven.

Notas de cata: Color rosa fresa con ribetes azules. Presenta gran intensidad de aromas frutales como frambuesa, fresa, melocotón y un fondo floral. En boca es un vino suave, fresco y afrutado con una acidez equilibrada.

Maridaje y temperatura de servicio: Servir a 8-10oC para disfrutar con pasta, setas, quesos suaves y semicurados, arroces, pescados grasos y carnes blancas.

Información Técnica:

Alcohol: 13 % Vol

Acidez total: 5,9 gr./l

