



ROSADO - FERMENTADO EN BARRICA

producto.variedades	50% Syrah - 50% Petit Verdot
producto.maridaje	Ensaladas, pasta, paella, pescado y quesos. Ideal para picnics, barbacoas y fiestas de verano.
producto.crianza	4 meses en barricas de 500L/600L de roble francés.
producto.anyada	2024
producto.gradoAlcoholico	13%
producto.temperaturaDeServicio	7-10 °C
producto.viticultura	Ecológica
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Ecológico
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Las uvas procedentes de nuestros viñedos ecológicos seleccionados de Syrah y Petit Verdot parte son fermentadas en barrica de roble francés y parte son fermentadas en depósitos de hormigón de forma ovalada, a temperatura controlada para obtener un maravilloso vino rosado, consiguiendo una mayor redondez y complejidad en boca.

PRODUCTO.NOTADECATA

Notas a tarta de ciruela roja, cereza y arándano son evidentes en la nariz. El roble bien integrado aporta sensaciones de frutos secos, cremosas, albaricoque, melocotón y un sabroso final a piel de naranja

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Añada 2023: 91 puntos Guía Peñin

PRODUCTO.MARIDAJE

Ensaladas, pasta, paella, pescado y quesos. Ideal para picnics, barbacoas y fiestas de verano.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Jumilla

BODEGA.REGION

Jumilla

BODEGA.ANYOCREACION

2001

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica