



NICTE ROSA PÁLIDO

El Nicte Rosa Pálido 2025 es un vino rosado joven elaborado con uvas de la variedad Prieto Picudo procedentes de viñedos de más de 25 años situados a más de 800 m de altitud en los páramos de la provincia de León, donde el clima extremo –con veranos cálidos y noches frías– favorece la maduración lenta y la concentración aromática de la uva.

producto.variedad 100% Prieto picudo
desTexto

producto.maridaje Este rosado se recomienda servir bien frío, entre **7 °C y 10 °C**, y resulta ideal como **aperitivo o acompañante de ensaladas, pastas, arroces y mariscos**, aportando una sensación de frescura y alegría a la mesa.

producto.anyada 2024

producto.temperaturaDeServicio 10-12 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Diari / Informal, Amb amics

PRODUCTO.ELABORACION

Tras la vendimia, la elaboración comienza con la obtención del **primer mosto por sangrado** seguido de una **ligera maceración** de las uvas durante unas horas antes de la fermentación en depósitos de acero inoxidable a **baja temperatura** para preservar al máximo los aromas varietales y la frescura del vino.

PRODUCTO.NOTADECATA

En copa muestra un **color rosa pálido con matices salmón**, limpio y brillante, que anticipa su estilo afrutado y delicado. En nariz despliega **aromas intensos de fruta blanca fresca como pera y manzana**, junto a notas de **fresas y golosinas** que evocan recuerdos juveniles, complementados con toques cítricos y florales que aportan complejidad y atractivo. En boca es **fresco, vivo y de acidez bien integrada**, con un perfil frutal claro y un toque **ligeramente goloso y refrescante** que hace que el paso sea amable, **envolvente y persistente**, dejando un final largo y sabroso que invita a seguir bebiendo.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

iguazú

PRODUCTO.MARIDAJE

Este rosado se recomienda servir bien frío, entre **7 °C y 10 °C**, y resulta ideal como **aperitivo o acompañante de ensaladas, pastas, arroces y mariscos**, aportando una sensación de frescura y alegría a la mesa.

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

V.T. Castilla y León

BODEGA.REGION

RIBERA DEL DUERO

BODEGA.ANYOCREACION

1950

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com