



NICTE ROSA PÁLIDO

El Nicté 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.

Variedades	100% Prieto picudo
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.
Añada	2024
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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 afrutado y sabroso que invita a seguir bebiendo.

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.

AVELINO VEGAS

Bodega fundada en 1950 por Avelino Vegas en el pueblo segoviano de Santiuste de San Juan Bautista. La bodega comenzó su actividad produciendo vinos con uvas de la zona.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

V.T. Castilla y León

REGIÓN

RIBERA DEL DUERO

AÑO DE CREACIÓN

1950

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional