



## NICTE ROSA PÁLIDO

El Nicte Rosa Páldido 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.

<b>Variedades</b>	100% Prieto picudo
<b>Maridaje</b>	Este rosado se recomienda servir bien frío, entre <b>7 °C y 10 °C</b> , y resulta ideal como <b>aperitivo o acompañante de ensaladas, pastas, arroces y mariscos</b> , aportando una sensación de frescura y alegría a la mesa.
<b>Añada</b>	2024
<b>Temperatura de servicio</b>	10-12 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	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.

---

## A VELINO 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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Convencional

**REGIÓN**  
RIBERA DEL DUERO

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
1950

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Convencional