



# TRASLANZAS

**producto.variades** 85% Tempranillo - 15% Albillo  
**desTexto**

**producto.maridaje** Arroces, pescados, ensaladas  
**e**

**producto.anyada** 2024

**producto.gradoAlcoholico** 13%

**producto.temperaturaDeServicio** 6-8 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Convencional

## PRODUCTO.ELABORACION

Rosado de sangrado macera 12 horas en frio el mosto y las pieles, pasado este tiempo se sangra y el mosto fermenta con sus propias levaduras a temperatura controlada 13-16°C. se clarifica y embotella

## PRODUCTO.NOTADECATA

El mosto realiza la fermentación alcohólica baja temperatura 14°C, potenciando y conservando los aromas varietales, donde los frutos rojos (fresa y frambuesa) son los principales descriptores que lo caracterizan, unido a tonos mentolados y flores blancas. Vestido con un bonito color rojo grosella de buena intensidad, en la boca resulta fresco, con mucho volumen y cuerpo, largo y un final lleno de sensaciones aromáticas que persisten en el tiempo después de su consumo.

## PRODUCTO.MARIDAJE

Arroces, pescados, ensaladas

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Cigales

**BODEGA.REGION**

CASTILLA Y LEON

**BODEGA.ANYOCREACION**

1998

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional