



TRASLANZAS

producto.variedad 85% Tempranillo - 15% Albilllo
desTexto

producto.maridaje Arroces, pescados, ensaladas
e

producto.anyada 2024

producto.gradoAlcohlico 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 frío 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 frambuza) 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

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Cigales

BODEGA.REGION

CASTILLA Y LEON

BODEGA.ANYOCREACION

1998

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