BARBADILLO
ROSADO

DATOS BÁSICOS
Tipo de vino: Rosado joven
Cosecha: 2020
Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS
Grado alcohólico: 13,5 % vol.
Acidez total: 5,3 g/l
pH: 3.10
Azúcar residual: 1 g/L
Alérgenos: Contiene Sulfitos

ELABORACIÓN
Un proceso delicado en el que se extrae todos los aromas y dulzor de la uva pero sin que llegue a teñir el mosto, como si se hiciera un blanco de uvas tintas. La fermentación se dirige de forma que permita revelar los aromas más frescos, de frutas rojas y flores. El trabajo con las lías ayuda a construir una boca con personalidad y mucho sabor.

NOTA DE CATA
VISTA: Rosado pálido.
NARIZ: Perfumado, floral y fresco. Con notas cítricas, violetas, cerezas y rosas. Persistente.
BOCA: Sabroso y equilibrado. Gran volumen y suavidad. Acidez que le aporta frescor.

MARIDAJE
Arroces caldosos, verduras en tempura, carnes de ave y pescados ahumados.

FORMATO
Botella con capacidad de 75cl. en caja de 6

BARBADILLO
DESDE 1821