



ELABORACIÓN:

Nuestro Azabache Rosado se vinificó siguiendo el método tradicional de yema. Se despalilla, se estruja, se prensa a baja presión para la selección del mosto yema, se desfanga y se fermenta a baja temperatura.

NOTAS DE CATA:

- Color: Rosa brillante.
- Aroma: Precioso y delicado, con aromas de gran intensidad, con predominio de fresas y grosellas, envueltos en un toque floral de rosas y un ligero toque de mandarina.
- Boca: Potente y equilibrado, con notas cítricas y una notable fruta, realzada por una agradable mineralidad.
- Gusto: Limpio y armonioso, de larga duración.

MARIDAJE: Marida a la perfección con platos ligeros y de consistencia media, como tapas, aperitivos, carnes blancas, paella, pasta y guisos.



Garnacha
Tempranillo



10°C

CAJA 6 BOTELLAS

CÓDIGO BOTELLA	8423513000237
CÓDIGO CAJA	8423513003740
PESO	7,5 kg.
CAJAS POR PALET	125
CAPAS POR PALET	5
CAJAS POR CAPA	25
PESO EUROPALET	962 kg.