

# Diamante

ROSADO SECO

*Selección Uva Tempranillo*



**Color:** Rosa pálido.

**Nariz:** Buena intensidad en nariz, limpio, aromas de fruta roja (fresa), herbáceos y florales. Sabroso, equilibrado y muy fresco.

**Boca:** Sabroso, fresco, muy frutal en el paso en boca, carnoso, viva acidez y buen equilibrio. Final de buena persistencia.

## EN EL VIÑEDO

Elaborado con uvas de las variedad Tempranillo.

## EN BODEGA

Este vino nace del mosto yema, extraído de la primera prensada de las uvas sin aplicar presión mecánica. La fermentación alcohólica se lleva a cabo sobre vino limpio, a una temperatura controlada de 16 °C, preservando así los delicados aromas varietales. Tras completar la fermentación, el vino permanece durante tres meses en contacto con sus propias lías finas mediante un proceso de batonnage, antes de ser embotellado para su comercialización.

## EN LA MESA

Este vino, con su cuerpo ligero, fresco y frutal, es el acompañante perfecto como aperitivo o con platos ligeros, ensaladas y carnes blancas.

Grado alcohólico: 14%

Servir a 8-10°C

DESDE 1890  
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS