

Diamante

ROSADO SEMI DULCE



Color: Rosa con ribete rosa fresa.

Nariz: Frutos rojos frescos, caramelos de fresa y melocotón.

Boca: Amplio, fresco y sedoso. Buen equilibrio de la acidez y el azúcar en el post-gusto final.

EN EL VIÑEDO

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo.

EN BODEGA

Los racimos de uva recepcionados en la tolva se despalillan y prensan. El mosto se desfanga en depósitos de acero inoxidable y, una vez limpio, pasa a fermentar a una temperatura controlada entre 14-16°C. La fermentación se detiene parcialmente con frío para conservar los azúcares naturales, lo que le da al vino su carácter distintivo.

EN LA MESA

Su dulzor y sutileza maridan perfectamente con pasta, pizzas, carpaccios, arroces y comida mejicana picante.

Grado alcohólico: 12,5%

Servir a 8-10°C

DESDE 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS