

Diamante

ROSÉ DEMI-SEC



Robe: Rosé aux reflets rose fraise.

Nez: Fruits rouges frais, bonbons à la fraise et pêche.

Bouche: Ample, fraîche et soyeuse. Un bon équilibre entre l'acidité et la douceur persiste en finale.

AU VIGNOBLE

Élaboré à partir du cépage Tempranillo.

AU CHAI

Les grappes de raisin réceptionnées dans le conquet sont égrappées et pressées. Le moût est clarifié dans des cuves en acier inoxydable et, une fois limpide, entame sa fermentation à une température contrôlée comprise entre 14 et 16 °C. La fermentation est partiellement stoppée par refroidissement afin de préserver les sucres naturels, ce qui confère au vin son caractère distinctif.

À TABLE

Sa douceur et sa subtilité s'accordent parfaitement avec les pâtes, les pizzas, les carpaccios, les plats de riz et la cuisine mexicaine épicée.

DEPUIS 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS