




Diamante

Rosado Semidulce


Elaboración: Los racimos de uva son recepcionados en tolva de acero inoxidable para ser posteriormente despallados (separación de bayas y escobajos) y seguidamente molturadas sus bayas. El contacto con la piel de uva, pulpa, pepitas y mosto (50% tempranillo y 50% viura) se produce en depósitos de acero inoxidable durante 14 horas aproximadamente a una temperatura media de 10 °C. Pasado este tiempo, el mosto es separado de las partes sólidas y fermenta aparte a una temperatura media de 16 °C. Transcurrida parte de la fermentación, esta se paraliza por sistemas de frío con el fin de mantener los azúcares naturales que confieren a este vino una de sus peculiaridades.

Cata: De color rosa con ribete rosa fresa. Expresa en nariz la complejidad de matices que le aportan los frutos rojos y el caramelo de fresa.

En boca es amplio, fresco por su acidez y sedoso por su dulzor. Un vino de gran recorrido en boca. Persistente.

 **Maridaje:** Entremeses, carnes blancas, pasta, pizza.

 **Grado alcohólico:** 12,5% vol

 **Temperatura de consumo:** 8 °C

Ficha técnica



50% Viura
50% Malvasía



Rosa con ribete
rosa fresa



Frutos rojos,
caramelos de fresa



Amplio, fresco y
sedoso por su dulzor