

DIAMANTE ROSADO

ELABORACIÓN

Los racimos de uva son recepcionados en tolva de acero inoxidable para ser posteriormente despalillados (separación de bayas y escobajos) y seguidamente molidas 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 la 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.



50% Tempranillo,
50% Viura



Rosa con ribete
rosa fresa



Frutos rojos, caramelo
de fresa



Amplio, fresco y sedoso
por su dulzor

