

Ficha técnica

Rosato

La variedad de uva Grenache se destaca por su increíble versatilidad y capacidad de adaptarse a condiciones climáticas muy adversas. Produce vinos aromáticos, de cuerpo medio y buena acidez. Se puede decir que esta variedad está siendo cada vez más apreciada en los últimos años.

Gusto

De cuerpo equilibrado con excelente acidez, refrescante y balanceado. Tiene un final amable. Se confirman sus toques cítricos y secos que lo hacen muy agradable al paladar.

Viñedos

Uvas procedentes de viñedos propios del Valle de Guadalupe.

Vista

Color rosa salmón, limpio y brillante

Grado alcohólico

11.6 % vol.

Nariz

Perfume fresco e intenso de fresas, ciruela, arándanos; notas cítricas de lima y toronja.





Elaboración y crianza

Tras la clasificación manual de racimos en el viñedo, estos fueron sometidos a despalillado y a un leve estrujado con la finalidad de extraer el mosto flor de la mejor calidad. Este mosto flor se transporta a tanques de acero inoxidable en donde realiza la fermentación alcohólica a 12°C de temperatura, evitando de esta manera la volatilidad de los aromas y conservándolos para disfrutarlos en copa. No tiene paso por barrica.





R Rosato

La variedad de uva Grenache se destaca por su increíble versatilidad y capacidad de adaptarse a condiciones climáticas muy adversas. Produce vinos aromáticos, de cuerpo medio y buena acidez. Se puede decir que esta variedad está siendo cada vez más apreciada en los últimos años.

Nuestro Trasiego Rosato es el vino más reciente de la colección. Inspirado en los colores de los atardeceres del Valle de Guadalupe, este vino se muestra amable, fresco y limpio.

De color rosa salmón y con un agradable aroma a fresas, arándanos y cítricos como lima y toronja.

En boca presenta un excelente equilibrio entre alcohol y acidez. Tiene un final agradable y balanceado. Una excelente opción para acompañar con mariscos, guisos de pescado, pastas, arroces y quesos suaves; o bien tomarse como aperitivo

