

Valdecuevas

rosé



Valdecuevas

rosé

DESCRIPCIÓN

Un rosado delicado que busca el equilibrio entre la juventud y potencia de un vino joven y la madurez y sutileza de un criado en barrica.

Elaborado en microdepósitos y en grandes barricas de roble.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color rosa palo, limpio y brillante. Base de aromas a frutos rojos con toques a sotobosque, y fondo balsámico.

En boca es fresco, intenso y con mucho cuerpo con un ligero amargor final.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 8º C y 10º C.

VIÑEDOS

Las uvas proceden de las parcelas más frescas y con una orientación más protegida de las horas de máxima insolación para conservar las notas de fruta ácida y fresca.

ELABORACIÓN

Elaborado con uva Tempranillo y Verdejo. La uva se macera durante 8 horas en Frío antes de su prensado. Se usa únicamente el mosto yema, que se cría 7 días sobre sus borras antes de su desfangado. Fermentación a 15º C. Criado 3 meses sobre lías en minidepósito y en tino de madera – Ensamblaje final.

ANÁLISIS

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
135% Vol.	5,2 g/l ac. tartárico	0,22 g/l ac. acético	3,35	< 90 mg/l	≤ 2,5 g/l

DATOS LOGÍSTICOS

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	248 x 173 x 305	105 (630 bot.)	130 (780 bot.)

