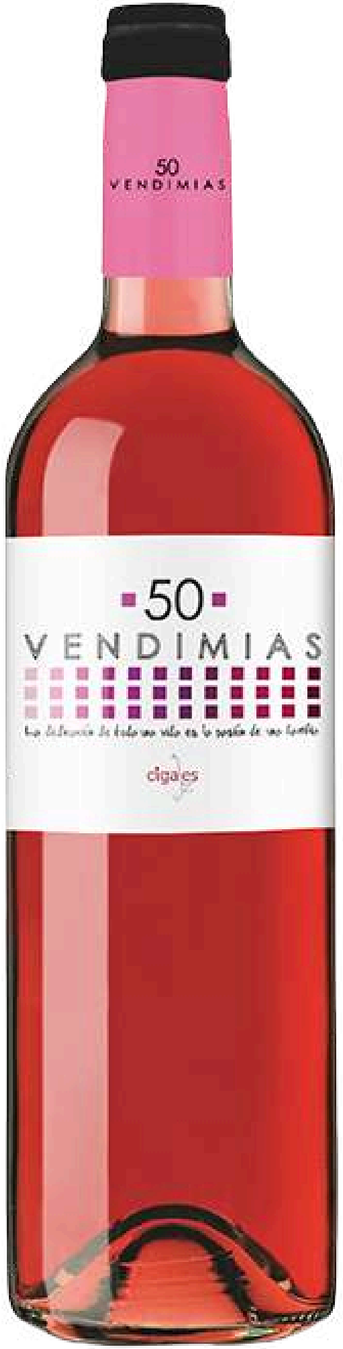


cigales d.o.

50 VENDIMIAS

AÑADA
2025

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO
PIEDRAHITA Y MATALLANA, MUCIENTES	**50 AÑOS**	**CALIZO-PEDREGOSOS**	**MANUAL Y MECANIZADA NOCTURNA**	**13% VOL**

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO
ALBILLO
VERDEJO

ELABORACIÓN
100 % MOSTO YEMA.
MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DURANTE 12-14 HORAS

CONSERVACIÓN
10°C - 15°C
ALEJADO DE LA LUZ SOLAR

NOTA DE CATA
ROSA AZULADO INTENSO
FRUTA ROJA, CÍTRICOS, FLORES BLANCAS
EXPRESIVO, ELEGANTE Y ARMÓNICO, CON BOCA INTENSA Y FRESCA

MARIDAJE
ROSADO GASTRONÓMICO, ACOMPAÑA PERFECTAMENTE ASADOS COMO EL LECHAZO, ARROCES O COCINA JAPONESA. SU FRESCURA LO HACE IDEAL PARA CARNES GRASAS

CONSUMO
Servir a 10-12ºC
Consumir en 18 meses tras su elaboración

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 y 12 botellas.
Tapón microgranulado o rosca (bajo pedido)

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro - Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2026
- Medalla de Oro - Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2025
- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Bruselas 2024
- Gran Medalla de Oro – Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2024
- Premios Calidad Cigales 2024
- Gran Medalla de Oro – Concurso Mundial de Rosados 2023
- Bacchus de Oro 2023
- Bacchus de Oro 2022
- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Rosados de Cannes 2021
- Medalla de Oro – Concurso Nacional de Vinos Sub30 2019
- 88 puntos – Guía Peñín 2018
- Mejor Vino Rosado – Premios Calidad Cigales 2017
- Mejor Vino Rosado de Castilla y León 2014

El rosado de más capa