

cigales d.o.

QUELÍAS

AÑADA
2024

VIÑEDO
ADOBERAS, MIMBREROS Y REVENGA, MUCIENTES

EDAD
60 AÑOS

SUELOS
CALIZO-PEDREGOSOS

VENDIMIA
MANUAL

GRADO ALCOHÓLICO
13% VOL

VARIEDADES DE UVA
ALBILLO
VERDEJO
GARNACHA
TEMPRANILLO

ELABORACIÓN
100 % MOSTO YEMA
MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO 16 HORAS
CRIANZA SOBRE LÍAS DURANTE 5 MESES EN INOX
ELABORADO CON EL OBJETIVO DE ALCANZAR UN ALTO POTENCIAL DE GUARDA

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

NOTA DE CATA
ROSA SALMÓN DELICADO
MELOCOTÓN BLANCO, POMELO, SUTILES NOTAS DE FRESITAS ÁCIDAS
FRESCO, DELICADO, EXPRESIVO, REDONDO Y GLICÉRICO, CON PASO ELEGANTE Y PERSISTENTE

MARIDAJE
PURA ELEGANCIA. PERFECTO PARA DEGUSTARLO SOLO. ADEMÁS, COMBINA A AL PERFECCIÓN CON MARISCO, PESCADOS, ARROCES, PASTA, CARPACCIOS, SUSHI Y SASHIMI

CONSUMO
Servir a 10-12ºC
Consumir en 3 años tras su elaboración

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 botellas
Tapón natural

SIR VEGAN
CGL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro - Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2026
- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Bruselas 2025
- Medalla de Oro - Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2025
- Medalla de Plata – Bacchus 2025
- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Bruselas 2024
- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Bruselas 2023
- Medalla de Oro – Zarcillo 2021
- 96 puntos – Guía Vitivinícola 2020
- 90 puntos – Guía Peñín 2021
- 90+ Gold – Taste Wine Up!
- Gran Medalla de Oro – Concurso Mundial de Bruselas 2019 - Mejor Rosado del Mundo
- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Vinos Rosados de Cannes 2019
- Medalla de Oro – Bacchus 2019
- Mejor Vino Rosado de Castilla y León 2019
- Medalla de Oro – Vinos Africa 2019
- 93 puntos – Guía Gourmet 2020 (máxima puntuación en rosados)

Complejo, elegante y delicado