

cigales d.o.

RAIMUN ROSÉ

AÑADA
2025

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO
PARCELAS EN ESPALDERA, MUCIENTES	**20 AÑOS**	**CALIZOS**	**MECANIZADA Y NOCTURNA**	**13% VOL**

VARIEDADES DE UVA	ELABORACIÓN	CONSERVACIÓN
TEMPRANILLO **ALBILLO** **VERDEJO**	**100 % MOSTO YEMA** **MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO**	**10°C - 15°C** **ALEJADO DE LA LUZ SOLAR**

NOTA DE CATA

- **ROSA PÁLIDO**
- **CÍTRICOS, FLORES BLANCAS, FRESCO HINOJO Y SUTIL FRUTA ROJA**
- **SUAVE Y EQUILIBRADO, FRUTAL, CON ACIDEZ LIGERA Y MUY AGRADABLE**

MARIDAJE

IDEAL COMO APERITIVO. ARMONIZA ESPECIALMENTE BIEN CON TAPAS VARIADAS, ENSALADAS FRESCAS Y PESCADOS. TAMBIÉN ACOMPAÑA CARNES BLANCAS ASÍ COMO PROPUESTAS DE COCINA VEGETARIANA

CONSUMO

Servir a 10-12ºC
Consumir en 15 meses tras su elaboración

LOGÍSTICA

Presentación: Cajas de 12 botellas
Tapón microgranulado o rosca

SIR VEGAN
CGL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro - Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2026
- Medalla de Oro - Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2025
- Gran Medalla de Oro - Concurso Mundial de Bruselas 2025 y Mejor Rosado Español del Certamen
- Gran Medalla de Oro - Concurso Mundial de Bruselas 2022
- Medalla de Oro - Consurso Mundial de Bruselas 2019

Un homenaje a nuestro abuelo, Raimundo