

cigales d.o.

SINFO ROSADO
FERMENTADO EN BARRICA

AÑADA
2023

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO
EL OBISPO Y LA CRUCICA, MUCIENTES	**80 AÑOS**	**CALIZO-ARCILLOSOS**	**MANUAL**	**13% VOL**

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO
ALBILLO · VERDEJO
GARNACHA GRIS
GARNACHA TINTA

ELABORACIÓN
100 % MOSTO YEMA
FERMENTADO EN ROBLE AMERICANO Y CON CRIANZA EN FRANCÉS 9 MESES
LA CRUCICA, FIELD BLEND PLANTADO EN 1945, SITUADO A 790 M DE ALTITUD
ROSADO CON GRAN POTENCIAL DE GUARDA

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

NOTA DE CATA
FRESA INTENSO
FRAMBUESA, GROSELLA, CEREZA, HINOJO, VAINILLA Y LIGERO TOSTADO
RECUERDOS DE CARAMELO DE FRESA Y NATA, FRESCO Y REDONDO, CON ESTRUCTURA Y ELEGANCIA

MARIDAJE
SORPRENDENTE CON ARROCES MARINEROS Y ATÚN A LA BRASA. ALCANZA A COMBINAR CARNES DE CAZA COMO FAISÁN O PERDIZ. LOS PATÉS Y CHOCOLATES COMPLEMENTAN SU VERSATILIDAD

CONSUMO
Servir a 10-12ºC
Consumir en 3-5 años tras su elaboración

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 botellas
Tapón natural

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Mejor Rosado de Castilla y León - Concurso Vino del Museo, Museo Provincial del Vino
- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Bruselas 2024
- 91 puntos – Guía Peñín 2024 (cata 2023)
- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Bruselas 2023
- Premio Revelación – Mejor Rosado de España
- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Bruselas 2022

* La añada premiada corresponde a dos años anteriores al año de celebración del concurso, ya que, debido a su proceso de crianza, este vino se comercializa aproximadamente 15 meses después de su elaboración

Un rosado con alma de tinto