

SINFO ROSADO

AÑADA
2025

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO
DIVERSOS PAGOS DE MUCIENTES	**25 AÑOS**	**CALIZO-PEDREGOSOS**	**MANUAL Y MECANIZADA NOCTURNA**	**13% VOL**

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO
ALBILLO
VERDEJO

ELABORACIÓN
100 % MOSTO YEMA.
MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DURANTE 8-10 HORAS

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

NOTA DE CATA
FRESA MEDIO
MELOCOTÓN, VIOLETA, ANISADOS DE HINOJO, FRESA ÁCIDA
MUY FRUTAL Y CON UN LIGERO CARBÓNICO NATURAL DE LA FERMENTACIÓN

MARIDAJE
ROSADO DE TRAGO LARGO. IDEAL COMO APERITIVO, O PARA ACOMPAÑAR PASTA, ENSALADAS, PIZZA, PESCADOS, CARNES BLANCAS, IBÉRICOS Y QUESOS SUAVES

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

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Mejor Rosado de la Guía Gourmets 2025
- Medalla de Oro - Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2025
- Bacchus de Oro 2024.
- Medalla de Oro – Vinalies Rosé France.
- Medalla de Oro – Concours Mondial de Bruxelles 2024.
- Bacchus de Oro 2023
- Mejor Vino Rosado – Premios Calidad Cigales 2023
- Gran Bacchus de Oro 2022
- Gran Medalla de Oro Concurso Mundial de Rosados 2022
- Medalla de Oro Concurso Mundial de Rosados Cannes 2021
- Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2019
- Medalla de Oro Concurso Mundial de Vinos Rosados Cannes 2019
- Bacchus de Oro 2019

Nuestro buque insignia

