

cigales d.o.

SINFO ROSÉ

AÑADA
2025

VIÑEDO
PAGO LA ZAPATA, MUCIENTES

EDAD
40 AÑOS

SUELOS
CALIZO-PEDREGOSOS

VENDIMIA
MANUAL

GRADO ALCOHÓLICO
13% VOL

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO
ALBILLO
GARNACHA

ELABORACIÓN
100 % MOSTO YEMA
ROSADO DE FINCA PROCEDENTE DEL PAGO LA ZAPATA
MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO Y CRIANZA SOBRE LÍAS DE 4 MESES EN INOX

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

NOTA DE CATA
FRESA CLARO
FRUTA BLANCA, CÍTRICOS Y POLVOS DE TALCO
RECUERDOS DE DELICADOS PÉTALOS DE ROSA, CARÁCTER AFRUTADO, FRESCO, SUAVE, SABROSO, EQUILIBRADO, CON PROFUNDIDAD Y LIGERA ACIDEZ

MARIDAJE
SU ELEGANCIA Y SUTILEZA LLAMAN A DISFRUTARLO SOLO. COMBINA PEREFECTAMENTE CON AHUMADOS, ESCABECHADOS Y COCINA ORIENTAL

CONSUMO
Servir a 10-12ºC
Consumir en 18-24 meses tras su elaboración

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 6 botellas
Tapón microgranulado

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro - Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2026
- Medalla de Oro – Bacchus 2025. Además otorgado con el premio Vinofed al mejor rosado del mundo del certamen.
- 91 puntos – Guía Peñín 2024 (cata 2023)
- Gran Medalla de Oro - Concurso Mundial de Rosados "Vinalies" 2023. Además, elegido como el Mejor Rosado del Mundo con 98 puntos
- Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles 2023

Rosado de finca