

Bodegas Manuel Moneva



Ficha de producto

MARCA	VIÑA VADINA ROSADO
TIPO	Rosado joven
PAGO	Camino de Epila. (altitud 550 m)
VARIEDAD	Garnacha
ELABORACIÓN	Vendimia tercera semana de septiembre. Se despalilla y tras una corta maceración, se procede a la separación del mosto mediante sangrado. Desfangado, y fermentación controlada a una temperatura de 18 º.
CATA	<p>Vino de aspecto cristalino con un color rosa muy atractivo.</p> <p>Aroma primarios intensos y limpios, que recuerdan a frutas rojas (fresas, frambuesas), propias de la variedad garnacha, junto con aromas florales (rosas).</p> <p>En la entrada y paso de boca, el vino muestra amplio de sabores, con un perfecto equilibrio alcohol-acidez. Intenso y agradable retronasal, donde percibimos de nuevo aromas frutales y florales. Sedoso y muy persistente</p>
CONSUMO	Consumir preferentemente entre 5 y 7ºC. Ideal para entrantes, aperitivos fríos o paella.
Presentación	12 und. X 75 cl.
Código EAN	8437000799023