

HACIENDA CASA DEL VALLE

ROSADO

VARIEDADES

Elaborado con las variedades Merlot y Syrah procedentes de las parcelas con orientación menos expuestas al sol. Estas uvas son vendimiadas en un momento muy temprano de maduración, dejando de lado la intensidad del color y buscando expresamente un vino que destaca por su frescura.

ELABORACIÓN

Las uvas se maceran a muy baja temperatura y son fermentadas entre 10-12°C, consiguiendo así un vino con una finura y una complejidad extraordinarias.

NOTA DE CATA

La nariz es intensa con aromas florales y golosinas de frutos rojos. En boca es equilibrado, elegante y con un agradable final. Es un vino fresco y muy agradable, ideal para disfrutar del buen tiempo y de la gastronomía mediterránea.

