



SEÑORIO DE VAL ROSADO (D.O. VALDEPEÑAS)



Elaboración: *Vino rosado proveniente de viñedos propios. La elaboración se realiza a partir de uvas seleccionadas en campo. Tras un leve estrujado y maceración en frío, se decanta con el fin de obtener los máximos aromas del vino y a continuación el mosto pasa a un depósito. Una vez completado este proceso, se sube la temperatura a 17°C y comienza la fermentación alcohólica, mediante la cual se desarrollan los máximos aromas varietales de la uva.*

Cata:

- **Fase visual:** *Brillante rosa cereza.*
- **Fase olfativa:** *Intensidad alta, muy afrutado, fresa y cerezas rojas.*
- **Fase gustativa:** *Ataque muy aromático, acidez bien equilibrada con carácter frutal.*

Maridaje: *Pescados, mariscos, arroces y pasta.*

Temperatura de servicio: *10-12°C.*

