



Variedad: Tempranillo 75% y Syrah 25%

Vol. de alcohol: 12,5%.

Viñedos: De la Denominación de Origen Cigales, de cultivo ecológico. Edad de los viñedos en torno a 25 años.

Características: : Vendimia mecánica recogida durante la noche. Recepción rápida de la uva en atmósfera inerte. Rápido procesado en frío evitando las maceraciones, en el cual solo nos quedamos con el mosto yema para la elaboración de este rosado pálido. Desfangado estático a 8 °C y fermentación en acero inoxidable, a unos 15 °C. Posterior crianza con agitación regular de lías durante 3 meses.

Color: Aspecto brillante y limpio. Atractivo color rosa salmón pálido.

Nariz: intensidad alta y penetrante. Fresco, predomina la fruta blanca (pera) y flores blancas (jazmín).

Boca: Muy suave desde el inicio, destaca positivamente la sensación dulce de fruta. Final amable, carnoso. Es un vino sabroso, muy agradable y fácil de beber.

Temperatura de servicio: 8 – 9°C.

