

la princesa pink 2017

Vino rosado ecológico

Variedades

100% Monastrell

Producción

1319 botellas

Elaboración

Sangrado tras 20 horas de maceración con pieles a baja temperatura. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza en barrica

Durante 5 meses en barricas de roble francés usado de 500 litros.

Características organolépticas

Vino rosado de capa alta. Color rojo frambuesa.

Aromas de intensidad media-alta. Encontramos violetas, frambuesas y algún toque láctico.

En la boca, aparecen sutiles notas de la crianza en barrica acompañando a las frutas rojas, pomelo y plátano. Apuntes vegetales muy agradables.

Llena la boca, tiene cuerpo sin perder su frescura. Persistente.

Un rosado con alma de tinto. Gastronómico.

| | |
|---------|-----------------|
| Botella | Borgoña 750 ml. |
| Corcho | DIAM 5 |
| Cajas | 6 botellas |

