



Príncipe de Viana



Rosado Garnacha

AÑADA: 2023

VARIEDADES:

Garnacha tinta

Es un rosado alegre y goloso, pura uva Garnacha en toda su expresión, el acompañamiento perfecto de cualquier velada.

VIÑEDOS

Los Viñedos que se orientan a la elaboración de rosado Garnacha Príncipe de Viana, son manejados como si se tratase de una variedad blanca, cuidando al máximo la protección aromática, evitando pérdidas por stress hídricos, favoreciendo el equilibrio y frescura. Al igual que en los demás vinos de su gama, goza de un apoyo constante de I+D, que permiten realizar procesos de mejora continua en las uvas. Es importante incidir que el manejo y parametros de cosecha se orientan a la producción de Rosado de Lágrima y no como tinto que secundariamente va a rosado.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

100% Rosado de lágrima, obtenida por gravedad, maceración en frío a 8°C durante 18 horas. Fermentación controlada a 12°C durante 28 días.



Cristalino color rosa, limpio y brillante.



Muy afrutado, de gran persistencia aromática, con marcadas notas de frambuesas y cerezas maduras, delicados matices de rosas, fresas y grosellas.



Fresco, sutil, lleno de vida, con sabores de guindas, cerezas y fresas silvestres. Sedoso, redondo y equilibrado. Largo, de gran persistencia en el paladar.



Ensaladas, Pastas y arroces, Verduras, Embutidos, Carnes blancas, Pescados y mariscos.

Servicio recomendado: 10-12°C

Materiales:

Botella: Rhin 75 cl.

Color: Blanca

Contiene Sulfitos.

