



# ALÚTIZ

VINOS Y ENOTURISMO

## ROSADO

### JOVEN



**VARIEDAD:** 70% viura y 30% tempranillo.



**VINIFICACIÓN:** Creamos este vino a partir de uva cortada a mano y hacemos un sangrado de uva blanca y uva tinta. La fermentación se realiza durante 20 días a bajas temperaturas.



#### NOTAS DE CATA

*Ficha de cata:* Aroma fresco a fruta de primavera.

*Fase visual:* Color rosa cereza, muy brillante. En nariz presenta una exultante aroma frutal combinado con notas florales. Boca penetrante, frutoso y con una fagosidad-acidez bien ligada.

*Fase olfativa:* Intensidad aromática media. Notas de frutas tropicales Aroma goloso.



**MARIDAJE :** Acompañamiento perfecto para acompañar en aperitivos y entremeses..



**TEMPERATURA DE SERVICIO:** entre 10 °- 12 °.

[www.alutizvinos.com](http://www.alutizvinos.com)