



ALÚTIZ

VINOS Y ENOTURISMO

ROSADO

JOVEN



VARIEDAD: 70% Viura y 30% Tempranillo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,0% Vol.

AÑADA: 2023



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 un exultante aroma frutal combinado con notas florales. Boca penetrante, frutoso y con una fogsidad-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 10º- 12º

www.alutizvinos.com