

VINO ROSADO MERLOT 2012

SEÑORÍO DE OTAZU
THE ART OF WINEMAKING



PREMIOS:
"LE MONDIAL DU ROSÉ" 2013. MEDALLA DE PLATA



100% MERLOT



NO TIENE



COLOR FRAMBUESA DE CAPA MEDIA



NARIZ DOMINADA POR UNA EXPLOSIÓN DE FRUTAS ROJAS, (GROSELLAS, FRAMBUESAS Y FRESAS SILVESTRES) JUNTO A LEVES NOTAS LÁCTEAS Y RECUERDOS DE GOLOSINAS.



TIENE UNA BOCA ESTRUCTURADA, CON BUEN CUERPO, VOLUMEN Y PESO DE FRUTA, DE TACTO SEDOSO, CON FINAL FRESCO Y AROMÁTICO.



ENSALADAS TEMPLADAS Y FRÍAS, ARROCES, PASTA, VEGETALES A LA PLANCHA, EMBUTIDOS

VENDIMIA

SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2012.

NÚMERO DE BOTELLAS

20.000

ELABORACIÓN

NUESTRO ROSADO SE ELABORA POR EL TRADICIONAL MÉTODO DEL SANGRADO, PARA RESPETAR AL MÁXIMO LA CALIDAD DE LA FRUTA Y MANTENER LA PERSONALIDAD Y SINGULARIDAD DE LA VARIEDAD. TRAS EL DESFANGADO, FERMENTA A TEMPERATURA CONTROLADA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.

TEMPERATURA RECOMENDADA

12º-14º

