

SEÑORIO DE NAVA

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO

**ROSADO
TEMPRANILLO**

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos. Una vez realizada la vendimia manualmente, las uvas se llevan a la tolva de recepción de la bodega donde se despalilla y estruja a presión controlada, para poner en contacto lo antes posible el mosto con los hollejos. Se maceran los hollejos durante 12 horas a temperatura de 15°C y a continuación se realiza la extracción del mosto mediante sangrado. A continuación se realiza la fermentación alcohólica a 18°C en depósitos de acero inoxidable durante 12 días. Posteriormente se estabiliza y se procede a su embotellado.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color rosa fresa intenso, brillante y delicado. La nariz es limpia, con aromas frutales muy marcados. En boca es sabroso, equilibrado y descata su amplitud y largo posgusto. Vino ideal para acompañar tablas de embutidos, aperitivos, pastas, sopas, pasta, pizza, huevos rotos, carnes y pescados ligeros y a la plancha.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 9-10°C.



14%Vol.

