

Crianza

Vino Joven

Tipo de botella

Rhin alta, blanca, 75 cl.

Variedad de uva

Tempranillo (87%), Merlot (11%),
Cabernet Sauvignon (2%)

Elaboración

2ª fermentación mediante método Charmat.



“ **Un vino alegre con las condiciones propias de un gran rosado.** ”

Nota de cata

Color rosa pálido, muy brillante. Abocado, aromático y ligeramente afrutado. Chispeante, ligero y exquisito paladar.

Análisis

Graduación: 12% Vol.
Presión a 20°C: 2,5 bares.
SO2 total: Inferior a 150 mg/l.
Acidez total: 3,5 g/l (a.s.).
Acidez volátil: Inferior 0,6 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 15-16 g/l.

Cresta Rosa

Vino de aguja rosado