

Tempranillo Cabernet Rosado

Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Sugestivo color frambuesa brillante. En nariz, destacan sus aromas a frutas rojas (grosellas, cerezas) así como a perfumadas violetas y pétalos de rosa con un sutil toque de hinojo y recuerdos a golosina ("Palote" y caramelos de fresa). En boca es limpio, fresco, muy frutal, con equilibrada acidez; "cuerpo" y un largo recorrido.

- Añada: 2014.
- D O: Somontano.
- Viñedos: Salas Bajas y Pozán del Vero.
- Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.
- Crianza: No.
- Alcohol: 13,5% vol.
- ph: 3,18.
- Acidez total: 5,66 gr/l (tartárico).
- Azúcar residual: 6,5 gr/l.
- Primera añada: 1988.

•Debe ser servido a una temperatura entre 10 y 12°C para "tapear" con todo tipo de aperitivos y disfrutar de arroces, pastas, ensaladas, platos especiados y carnes a la plancha.

