

Crianza

Vino Joven

Tipo de botella

Rhin alta, blanca, 75 cl.

Variedad de uva

Tempranillo, Garnatxa, Merlot

Elaboración

2ª fermentación mediante método Charmat.



“ **Un sueño mediterráneo; un vino de aguja que proclama amor al mar.** ”

Nota de cata

Color ciruela pálido y aroma afrutado. Equilibrado y sedoso en boca. Seco y aromático. Chispeante, ligero y exquisito paladar.

Análisis

Graduación: 12 +- 0,8 % Vol.
SO2 total: 130 +- 40 mg/l.
SO2 libre: 30 +- 10 mg/l.
Acidez total: 4 +- 1 g/l (a.s.).
Azúcar residual: 6 +- 1 g/l.

Rosé Pescador
Vino de aguja

