



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% GARNACHA BLANCA
tipo VINO BLANCO JOVEN	crianza -

VALLMAJOR ROSADO

ELABORACIÓN
Viñas seleccionadas de más de 25 años. Se realiza una maceración en frío durante unas horas en depósitos de acero inoxidable. Se procede al sangrado del mosto en depósitos de cemento donde se hace el desfangado estático a baja temperatura para eliminar los fangos y las partículas más gruesas. Se inocula el mosto limpio para su fermentación a temperatura controlada.

NOTA DE CATA
COLOR Salmón limpio y brillante.
AROMA Caramelo de fresa ácida, frambuesa, chuches y rosas rojas.
GUSTO Ataque muy goloso donde destacan las frutas rojas como la fresa, la sandía y las chuches con muy buena acidez que le otorga un frescor elegante de persistencia larga.

MARIDAJE
Ideal con mejillones al vapor o a la marinera, entrantes con tomate o sandía. Pasta acompañada con salsas de tomate o salsas blancas. Embutidos y quesos suaves.

graduación
14,0% VOL

temperatura de servicio
DE 7 A 10 °C

botellas por caja
6 / 12

cajas por palet
EUROPALET C/6 ▶ 100 CAJAS ■ C/12 ▶ 48 CAJAS
CONVENCIONAL C/6 ▶ 112 CAJAS ■ C/12 ▶ 56 CAJAS

Notes