



denominación de origen <b>TERRA ALTA</b>	variedades <b>100% GARNATXA PELUDA</b>
tipo <b>VI ROSADO JOVEN</b>	crianza -

# PRIMÍCIA ROSADO

## LA BORRUDA

<b>ELABORACIÓN</b>	Uvas seleccionadas de más de 25 años de garnacha peluda. Se realiza un escurrido del mosto de prensa sin aplicar ningún tipo de presión. En depósitos de cemento se hace un desfangado estático a baja temperatura para eliminar los fangos más gruesos. El mosto limpio es inoculado para que fermente a temperatura controlada.
<b>NOTAS DE CATA</b>	<b>COLOR</b> Rosa pálido, asalmonado. <b>AROMA</b> A copa parada, contiene la elegancia del hinojo y el toque de las fresas. A copa agitada, obtenemos notas vigorosas de fruta, mucha pera y mucha fresa. <b>GUSTO</b> Goloso en boca, pera, albaricoque y fresa, sin renunciar a un final suavemente amargo de lo más auténtico.
<b>MARIDAJE</b>	Ensalada de tomate con mozzarella y orégano, ensalada o sopa de sandía. Pasta acompañada de salsa de tomate. Quesos suaves

graduación <b>14,5% VOL</b>	temperatura de servicio <b>DE 10 A 15 °C</b>
botellas por caja <b>6</b>	cajas por palet EUROPALET ▶ <b>64 CAJAS</b>

### Notas