



FLOR DEL PÁRAMO ROSADO



AÑADA: 2015

ROSADO

GRADUACIÓN: 14 % VOL.

VINO DE LA TIERRA DE

CASTILLA Y LEÓN

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

Tª DE SERVICIO: 10 °C

CATA EN FASE VISUAL

Bonito vestido rojo frambuesa. Limpio y brillante.

CATA EN FASE OLFATIVA

Aromas a frutas rojas frescas y fondos florales

CATA EN FASE GUSTATIVA

Seco, fresco, amplio, equilibrado y persistente.

VITICULTURA

Vino elaborado con la variedad autóctona **prieto picudo**, procedente de viñedos de más de 15 años de edad.

Conducción del viñedo en espaldera.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 20 kg. Procesada en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Premaceración en frío durante 24h en depósitos de acero inoxidable a 8º C.

Fermentación a Tª controlada.

Clarificado, estabilizado y filtrado.