



# Rosé

100% BRANCELLAO

SEMI~SECO

# ALÁN DE VAL

**VARIEDADES:** Brancellao 100%.

**TERROIR:** Vino procedente de la Finca A Costiña.

**RECOLECCIÓN:** Manual en cajas de 15 kg.

**VINIFICACIÓN:** Vino elaborado a partir del sangrado de nuestro Castes Nobres a las 6 horas de encubado. Después es elaborado como un blanco, desfangado de 12 horas y fermentación controlada hasta su interrupción en el momento en que quedan 15 g/L de azúcares para equilibrar acidez y azúcar.

**NOTAS DE CATA:** Visual: Brillante Rosa anaranjado de irisaciones asalmónicas. Capa ligera. Olfativa: Fresa y cerezas intensas, notas de boj y mermelada de macedonia. Flores de cupido y sensual complejidad. Gustativa: Excelente equilibrio, fresa ácida pero con toque goloso, aterciopelado que acaricia la boca e invita a más. Extasis sensorial en el postgusto. Contagioso.

**TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO:** Su máxima expresión se aprecia a una temperatura de entre 10 y 12º C.

**TIEMPO DE GUARDA EN BOTELLA:** Un vino para consumir en el año aunque por dos años más su evolución va a ser gratamente positiva.