



Rosé

SEMI-SECO

100% BRANCELLAO

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 asalmonadas. 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.