



Nombre: CRISTIARI ROSADO COSECHA

Origen: COSTERS DEL SEGRE

Variedad: CABERNET SAUVIGNON Y
MERLOT

Grado Alcohólico: 14 %

Elaboración:

Elaborado mediante el proceso de vinificación en “Gris” caracterizado por la separación rápida del mosto flor de las partes sólidas de la uva, la cual ha estado previamente despalillada sin pisado. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 17 °C durando esta unos diez días. Posteriormente ha estado estabilizado por frío, filtrado y embotellado.

Notas de Cata:

Color: Rojo cereza muy intenso y brillante.

Aroma: Vino de amplio espectro aromático.

Sabor: Intenso en boca, elegante, aterciopelado, con post-gusto largo.

Temperatura de Servicio: 8C