



**Nombre:** NADIR ROSADO

**Origen:** VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

**Variedad:** 85% TEMPRANILLO Y 15% PETIT VERDOT

**Grado Alcohólico:** 14,5%

### **Elaboración:**

Este vino procede de un sangrado, de la variedad tempranillo. Fermentado a muy baja temperatura, tratando de conservar los aromas varietales y la frescura que ahora encontramos en el vino, para esto también se trabaja con gases inertes, evitando el contacto con el oxígeno.

### **Notas de Cata:**

**Color:** Rubí brillante y limpio, con muchos tonos fucsia.

**Aroma:** Muy complejo, mezcla de aromas frutales, fresa, frambuesa y cereza en primer lugar, dejándose notar ciertos tonos de arándanos, endrinas y grosella, apreciados ligeros tonos de elegancia de flores como la violeta y la magnolia.

**Sabor:** Untuoso y voluminoso en la boca, llenándola de un equilibrio, entre aromas retro-nasales, que nos recuerdan a las notas detectadas en nariz, y una persistencia que nos invita a la degustación.

**Temperatura de Servicio:** 8°C