

Torrallbenc Rosado

torrallbenc
VI DE LA TERRA ILLES BALEARS

ORIGEN: Vi de la terra de les Illes Balears (Menorca)

VARIEDAD: Monastrell y Parellada

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

ELABORACIÓN:

Las vides de Monastrell y Parellada se cultivan para producir vino rosado fresco y aromático.

Las uvas de la variedad Monastrell son la base de este vino, que le dota de estructura y expresión.

La variedad Parellada aporta frescura y sutilidad.

CATA:

COLOR: El color, limpio y brillante, es un atractivo rosa pálido.

AROMA: En nariz presenta una intensidad aromática alta, en la que destacan sus frutas rojas, caramelos de fresa y cereza, que se combinan con muy ligeras notas de hierba fresca, heno y con leves matices florales.

SABOR: La percepción general en la boca es de un rosado fino, afilado, con buen volumen, con destacada y placentera frescura; un ajustado final que prolonga sensaciones de frutas frescas y golosinas.

