

Giné Rosado



ORIGEN: PRIORATO

VARIEDAD: Garnacha y Merlot

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Crío-maceración pre-fermentativa a 8° C, fermentación alcohólica a 18 °C en depósitos de acero inoxidable. Acabada la fermentación del vino reposa con sus lías finas durante dos meses. Luego, se embotella.

CATA:

Ficha de cata: Vino rosado de perfil seco, de gran riqueza aromática. Predominio absoluto de los frutos rojos y notas de flores, intenso con buena acidez integrada.

Maridaje: Fresco, con fruta roja y maduro. Combina con alimentos ácidos en su justo equilibrio. La acidez, en proporción, aporta frescura y ligereza a los vinos. Recomendable con ensaladas (con poco vinagre/limón), platos con especias, escabeche y platos marinados; carnes blancas, pescado blanco, azul, marisco y verduras.

