

LAS DOS CES ROSADO

Vino Rosado.
100% Bobal.



Análisis sensorial

Color. Rosa frambuesa pálido, de color intenso y tonalidad atractiva.

Nariz. Alta intensidad aromática. Predominan los aromas a frutas rojas con ligeras notas tostadas.

Boca. Sensación suave con una acidez bien equilibrada. Deja recuerdos a frutas rojas.

Sacando a relucir una ligera sensación herbácea y amarga, característica de la bobal, que le aporta un mayor recorrido.

Elaboración

Vino rosado joven monovarietal. Vendimia realizada al alba, con el fin de evitar temperaturas elevadas en la entrada de uva. Maceración pelicular, llevada a cabo a 8°C, durante el tiempo de prensado, realizando prensado directo de la uva en atmosfera inerte. Fermentación a temperatura controlada, inferior a 18°C. Una vez finalizada la fermentación se impide el desarrollo de la fermentación maloláctica, para preservar más frescura.

Recomendaciones

Para apreciar correctamente todo su potencial, se recomienda una temperatura de consumo sobre los 12° aprox. Hay que tener en cuenta que se trata de un vino joven y fresco, pero realizado con una variedad rústica como es la Bobal, lo que le permite armonizar perfectamente con una amplia gama de gastronomías diferentes, maridando perfectamente tanto con arroces y pastas, como con pescados y marisco, incluso con carnes blancas, embutidos, quesos, etc. Se podría decir que se trata de un vino todoterreno en lo que respecta al maridaje.

