



## Viña Malata Rosado

### VARIEDADES

Moscatel y Tempranillo.

### ELABORACIÓN

En el momento óptimo de maduración se seleccionan las mejores parcelas de Moscatel y Tempranillo para elaborar un vino joven y actual. La recolección manual nos permite la selección de las uvas sanas. Previa maceración a baja temperatura para sacar los máximos aromas a las uvas, el mosto fermenta a temperatura controlada con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. El embotellado tiene lugar pocas semanas después de la vendimia para conseguir sacar al mercado un vino fresco y muy afrutado.

### NOTAS DE CATA

- Color:** Color anaranjado coral.
- Nariz:** Intensidad aromática a flores y frutos tropicales.
- Boca:** Sutil y afrutado, su redondez y prolongado final hace que sea una bebida muy apetecible y fácil de beber.

### MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con el aperitivo o acompañando a ensaladas, pescado blanco y marisco.

### ROSADO | ROSÉ

Disponible en | Available in:



Borgoña Ecova Óptima:

750ml/Tapón corcho.

Burgundy Ecova Bottle Optimal:

750ml/Cork.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



Pincha aquí



baroniadeturis.es



### GRAPE VARIETIES

Moscatel and Tempranillo.

### WINEMAKING

At the optimal moment of ripeness, the finest Moscatel and Tempranillo grapes are carefully selected from the best plots to create a young and contemporary wine. Manual harvesting allows for a meticulous selection of healthy grapes, ensuring the highest quality and unique character of the wine. To extract the maximum aromas from the Moscatel and Tempranillo grapes, they undergo a gentle maceration process at a cool temperature. The extracted must then ferments under controlled temperature conditions using carefully selected yeasts in stainless steel tanks to ensure a clean and consistent fermentation process. This rose wine is bottled just a few weeks after the harvest. This early bottling preserves the wine's vibrant freshness and accentuates its fruity characteristics, resulting in a young and contemporary wine.

### TASTING NOTES

**Colour:** Coral orange colour.

**Nose:** Intense aromas of flowers and tropical fruits.

**Mouth:** Subtle and fruity, with a roundness and lingering finish that make it an appealing and easy-to-drink wine.

### FOOD PAIRING

Perfect for enjoying as an aperitif or with salads, white fish, and seafood.