



11,5% Vol.

**VIÑA
MALATA**

ROSADO

TEMPRANILLO

ROSADO | ROSÉ



Disponible en | Available in:



Botella Rhin transparente:
750ml/Tapón corcho.



Standard transparent Rhin:
750ml/Cork.

VARIETADES



Tempranillo.

ELABORACIÓN



En el momento óptimo de maduración se seleccionan las mejores parcelas de 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 al Tempranillo, el mosto fermenta a temperatura controlada con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. El embotellado tiene lugar pocos semanas después de la vendimia para conseguir sacar al mercado un vino fresco y muy afrutado.

NOTAS DE CATA



Color: Brillante color frambuesa.



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. Servir frío, preferentemente a 8°C.

GRAPE VARIETIES



Tempranillo.

WINEMAKING



At the optimum maturity moment, the best plots of Tempranillo are selected to produce a young and actual wine. The manual harvesting permits us to select the best and healthy grapes. After maceration under low temperature to extract the maximum Tempranillo aromas, must is fermented under controlled temperature with selected yeasts in stainless steel tanks. Some weeks after the harvest, bottling is made to launch a fresh, young and fruity wine into the market.

TASTING NOTES



Colour: Its brilliant raspberry colour.



Nose: Aromatic intensity to flowers and tropical fruits.



Mouth: Subtle and fruity, it has a well-rounded and prolonged finish, which makes this a hugely appealing drink.

FOOD PAIRING



Perfect to enjoy with aperitifs, salads, white fish and seafood. Serve at 8°C.