

# Rosé 2016



## VIÑEDO

100% Grenache  
100% Orgánico.  
100% Uvas de nuestro viñedo

## VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada. Maceración durante 12 horas. Fermentación con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable.

## CRIANZA

- Crianza en barrica durante sus últimos 2 meses.
- Proceso de clarificación mediante trasiego.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Vista:** Rosado salmón/durazno.

**Nariz:** Cítricos, naranja sanguínea, toronja, frutos rojos, frambuesa, flores, rosa, miel, nectarina. Boca: Ataque de cítricos, durazno blanco, frambuesa blanca, ligeramente vainilla y regaliz.

**Boca:** Ataque de cítricos, durazno blanco, frambuesa blanca, ligeramente vainilla y regaliz.

**Maridaje:** Queso de cabra fresco, coctel de pulpo o camarón, tacos de pescado, pastas con salsa cremosa, carpaccio de salmón, sashimi de pulpo, tempura de verduras.

**Grado alcohólico:** 13%

**Servir de 8° a 10 °C**

# Rosé 2014

## VIÑEDO

100% Grenache  
100% Orgánico.  
100% Uvas de nuestro viñedo

## VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Maceración durante 24 horas.
- Fermentación con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable.

## CRIANZA

- Crianza en barrica durante sus últimos 3 meses.
- Proceso de clarificación mediante trasiego de 3 a 4 veces.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Vista:** De color rojizo intenso con reflejos rubíes.

**Nariz:** Frutos rojos, frambuesa, frutos negros, zarzamora, mora azul, durazno, toronja rosa, notas de vainilla, cocoa, café, cuero.

**Boca:** Ataque ligeramente ácido, evolución a frambuesa, fresa, cereza, frutos negros caramelizados, especias, canela, cacao.

**Maridaje:** Quesos de cabra frescos, pescados como salmón o atún, camarones (en carpaccio o cocción ligera), salsas con chiles ahumados (chipotle), guisados de carne blanca en jitomate, postres de frutos rojos.

**Grado alcohólico:** 13%

**Servir de 9° a 11°C**

¡AGOTADO!