

remolón

ROSÉ WINE



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CIGALES

VARIEDADES

Tempranillo, Albillo, Verdejo, Garnacha Roja, Viura

TIPO

Vino rosado

Este viñedo se encuentra a una altitud de 800m donde encontramos suelos calizos ricos en sales calcáreas, suelos secos y áridos que aportan elegancia y complejidad al vino.

Remolón hace alusión al carácter que en ocasiones muestran los vinos, hasta que expresan su máximo potencial.

ELABORACIÓN

Se trata de un vino rosado que sigue la tendencia de los vinos con menos color. Se elabora con uvas de procedente de un viñedo centenario, donde conviven mezcladas diferentes variedades blancas y tintas viñedos que representante la identidad de nuestra zona.

NOTAS DE CATA

- A la vista color naranja pomelo con irisaciones rosas brillante y limpio.
- En nariz es fresco con aroma intenso a frutos silvestres cítricos y perfume a flores blancas.
- En boca, notables dotes de equilibrio y frescura, con el justo punto de dulzor y acidez para un final persistente.

Temperatura de servicio: 8 °C

DATOS COMERCIALES

Botella de 75 cl, en cajas de 6 botellas.

