



Colegiata Rosado

ELABORACIÓN:

Estrujado suave de la uva con derraspado. Maceración de 12 horas a 15 grados y sangrado para conseguir únicamente el mosto flor. Fermentación a 15º de temperatura.

CATA:

Color guinda claro. En nariz aparecen aromas de fruta ácida y melocotón. Muy agradable en su entrada y con buena intensidad.

GASTRONOMÍA:

Pescados, arroces, carnes blancas y quesos no curados.

CONSUMO ÓPTIMO: 1 - 2 años desde la fecha de cosecha

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 13°C

REGIÓN: D.O. TORO

UVAS: 100% Tinta de Toro

CRIANZA: No tiene crianza en madera

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 20 años de antigüedad

CATEGORÍA: ROSADO JOVEN

FORMATOS DE BOTELLAS Y CAJAS:

750 ml x 6 o 12 botellas en cartón



La amplia gama de vinos con una marcada personalidad y con el carácter de la zona, ha sido clave para que esta bodega sea una de las más atractivas del panorama vitivinícola español. Todos ellos componen un verdadero muestrario de singularidad y elegancia.

