



BARBADILLO

ROSADO

DATOS BÁSICOS

Tipo de vino: Rosado joven

Cosecha: 2021

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Acidez total: 5,3 g/l

pH: 3.2 +/- 0.1

Azúcar residual: < 2 g/L

Sulfitos: < 150 mg/L

Alérgenos: Contiene Sulfitos

ELABORACIÓN

Un proceso delicado en el que se extrae todos los aromas y dulzor de la uva pero sin que llegue a teñir el mosto, como si se hiciera un blanco de uvas tintas. La fermentación se dirige de forma que permita revelar los aromas más frescos, de frutas rojas y flores. El trabajo con las lías ayuda a construir una boca con personalidad y mucho sabor.

NOTA DE CATA

VISTA: Rosado pálido.

NARIZ: Perfumado, floral y fresco. Con notas cítricas, violetas, cerezas y rosas. Persistente.

BOCA: Sabroso y equilibrado. Gran volumen y suavidad. Acidez que le aporta frescor.

MARIDAJE

Arroz caldosos, verduras en tempura, carnes de ave y pescados ahumados.

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl. en caja de 6



BARBADILLO

DESDE 1821