



UN PAR DE... ROSÉ GRENACHE (I)

AÑO: 2021

FAMILIA: EDICIONES ESPECIALES

ORIGEN: VALLE DE COLÓN

VARIETAL: 100% GRENACHE

FERMENTACIÓN:

TANQUES DE ACERO INOXIDABLE EN FORMA OVOIDAL (HUEVO).

AÑEJAMIENTO: SIN BARRICA, 6 MESES EN BOTELLA.

VISTA:

COLOR ROSA MEDIO CON DESTELLOS CEREZA, CON UNA DENSIDAD MEDIA, LIMPIO Y BRILLANTE.

OLFATO:

INTENSIDAD AROMÁTICA MEDIA DONDE RESALTAN FRUTOS ROJOS Y AMARILLOS COMO FRAMBUESA, CEREZA Y MANZANA, CON NOTAS HERBALES SIMILARES A MENTA Y EUCALIPTO.

GUSTO:

VINO FRESCO CON UNA ACIDEZ MEDIA Y BUEN ATAQUE EN BOCA.

PERSISTENCIA: MEDIA

MARIDAJE:

PIZZAS, QUESOS SUAVES, PAY DE QUESO CON FRUTOS ROJOS.





UN PAR DE... ROSÉ ZINFANDEL (D)

AÑO: 2021

FAMILIA: EDICIONES ESPECIALES

ORIGEN: VALLE DE COLÓN

VARIETAL: 100% ZINFANDEL

FERMENTACIÓN:

TANQUES DE ACERO INOXIDABLE EN FORMA
OVOIDAL (HUEVO).

AÑEJAMIENTO: SIN BARRICA, 6 MESES EN BOTELLA.

VISTA:

ELEGANTE COLOR A PALO DE ROSA, ASPECTO LIMPIO
Y BRILLANTE CON UNA DENSIDAD MEDIA.

OLFATO:

INTENSIDAD AROMÁTICA MEDIA BAJA DONDE
RESALTAN NOTAS FRUTALES Y FLORALES TALES
COMO ROSAS, YOGURT DE FRESA Y TORONJA.

GUSTO:

FRESCURA Y ELEGANCIA QUE REAFIRMA NOTAS
PERCIBIDAS EN NARIZ.

PERSISTENCIA: MEDIA

MARIDAJE:

QUESADILLAS CON DIFERENTES GUIOS, PAY DE
LIMÓN.

