



ALTÚN ROSÉ

Elaborado a partir de una vendimia temprana en unos viñedos situados a 650 m de altitud con uva 100% tempranillo.

Tras solo cuatro horas de maceración, se realiza el prensado para extraer el mosto, lo llevamos a un pequeño depósito de 10.000 litros, donde realiza la fermentación a temperatura controlada de 15 Cº.

El resultado es un vino pálido, elegante y fresco, que nos transmitirá infinidad de aromas y sensaciones.

Vinificación: Método tradicional de uva despalillada y prensado tras cuatro horas de maceración.

Procedencia de la uva:

Viñedos de la propiedad situados a 650 m de altitud.

Variedades de la uva:

100% Tempranillo

Vendimia:

Vendimia temprana, manual, y posterior selección en mesa.

Notas de cata:

Aspecto limpio y brillante, con una tonalidad pálida (piel de cebolla).

Una nariz madura y golosa, con matices de frutas tropicales (pomelo, maracuyá y cáscara de naranja).

En paso por boca, resulta amable con carácter voluminoso, así dejándonos un pos gusto largo y muy fresco.

