

VIÑA DARÓN 2017

VINO ROSADO



Viña Darón 2017. Este rosado está elaborado con uvas seleccionadas especialmente de nuestro propio viñedo.

Suelos: arenoso-arcilloso con subsuelo calcáreo, que aportan elegancia, buena acidez y longevidad en nuestros vinos.

100% Cabernet Franc

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 15 Kg. siguiendo nuestra política de calidad realizando doble selección de racimos siempre bajo la supervisión de nuestro enólogo.

Tras una maceración a baja temperatura de 24 horas, se procede a separar el mosto de los hollejos, por el método del sangrado.

Posteriormente se inicia la fermentación alcohólica a una temperatura entre 16º y 18º.

Terminada las fermentaciones el vino se estabiliza, se filtra y se embotella, para pasar a nuestra sala de reposo donde terminará de redondearse.

NOTA DE CATA: Vista: Rosa palido con ribete anaranjado de capa baja.

Nariz: Flores blancas con toque cítrico, manzana verde. En copa movida, melón y mas meloso.

Boca: Buena entrada, buena acidez, tonos anisados muy presentes. Persistente con fruta madura.

MARIDAJE: Ideal para la entrada del calor, por su gran acidez y estructura, es un vino ideal para acompañar comidas más contundentes, como un arroz, pollo, carnes blancas y pasta.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6°C y 8°C

ALCOHOL: 13,5% VOL. **PH:** 3.3

ACIDEZ TOTAL: 7.7 G/L

ACIDEZ VOLATIL: 0.4 G/L

TIPO DE BOTELLA: RHIN, 75 CL.



CONTIENE SULFITOS

EXCELENCIA
BODEGAS