

Vega Vella



Rosado Vega Vella 2017



100% Garnacha



13,5% Vol.



Sin Crianza

Maceración en frío del mosto junto con los hollejos entre 18 y 24 horas. Posterior extracción para su fermentación alrededor de 18°C dejando que las levaduras autóctonas respeten la naturaleza aromática de la variedad. Tras la fermentación alcohólica se hace una prolongada maceración sobre lías finas.



Rosa vivo, limpio y brillante.



Intensa fruta roja como cerezas y arándanos, fresas silvestres y frambuesas que dejan notar cierta acidez a la vez que madurez. Notas florales y herbáceas que unidas a restos de carbónico ofrecen gran frescura.



Entrada equilibrada y fresca en boca con notas ácidas y herbáceas que aportan un postgusto prolongado y agradable.



6 - 7 °C



Platos de estructura media, vegetales de sensaciones cremosas, hortalizas, aperitivos, pasta, quesos suaves, carnes blancas y pescados grasos.