VALDETOME ROSADO GARNACHA

Color rojo cereza media intensidad, limpio y brillante.
En nariz buena, destacan notas de frutos rojos, fresa, frambuesa, sobre un fondo limpio y fresco.
En boca seco, fresco, bien equilibrado y un final en el que regresan tonos afrutados.

ELABORACIÓN

Maceración de las uvas durante seis horas, para la extracción de color y aromas.
Temperatura de fermentación 12-15 º C

VARIEDADES

Garnacha 100 %

SUMINISTRO

1 CAJA- 12 BOTELLAS 0.75 cl