



DIAMANTE

ROSADO - JOVEN

VARIEDADES

Tempranillo, Viura.

ELABORACIÓN

Los racimos de uva son recepcionados en tolva de acero inoxidable para ser posteriormente despalillados (separación de bayas y escobajos) y seguidamente molturadas sus bayas. El contacto con la piel de uva, pulpa, pepitas y mosto (50% tempranillo y 50% viura) se produce en depósitos de acero inoxidable durante 14 horas aproximadamente a una temperatura media de 10°C. Pasado este tiempo, el mosto es separado de las partes sólidas y fermenta aparte a una temperatura media de 16°C. Transcurrida parte de la fermentación, esta se paraliza por sistemas de frío con el fin de mantener los azúcares naturales que confieren a este vino una de sus peculiaridades.

CATA

De color rosa con ribete rosa fresa. Expresa en nariz la complejidad de matices que le aportan los frutos rojos y el caramelo de fresa. En Boca es amplio, fresco por su acidez y sedoso por su dulzor. Un vino de gran recorrido en boca. Persistente.

🍴 MARIDAJE

Entremeses, carnes blancas, pasta, pizza.

FICHA TÉCNICA



TEMPERATURA DE CONSUMO

8°