



Pinna fidelis Rosé

- **Ficha técnica:**

- Vendimia manual con selección de racimos.
- Variedad: Tinta del País 100%.
- Grado. 13%-14% Vol.

- **Vendimia y Elaboración:**

- Para su elaboración, se emplea uva de pagos que aportan buena acidez, grado medio y mucha carga frutal y floral.
- Una vez realizada la vendimia manual en su momento óptimo de maduración, se realiza una maceración en frío a unos 8°C durante aproximadamente 12 h. El mosto obtenido se desfanga de forma ligera para realizar posteriormente la fermentación alcohólica a baja temperatura (10°C).
- Finalizada la fermentación alcohólica, se mantiene en frío (6°C) durante unos 90 días mezclado diariamente el vino con sus lías, con el fin de conseguir un vino complejo, amplio y elegante.
- Finalmente se clarificó y se embotelló.

- **Ficha de Cata:**

- Fase visual: Limpio ,brillante. Rojo frambuesa, con tonos azulados en capa fina.
- Fase olfativa: Intensa fruta roja fresca: fresa y frambuesa. Recuerdos florales.
- Fase gustativa: Fresco, untoso , amplio .Sensaciones agradables y delicadas.

- **Información envasado:**

- Envase: Botella bordelesa tradicional incolora 0,75cl.