



## EL APRENDIZ ROSADO



**AÑADA: 2015**

**ROSADO**

**GRADUACIÓN: 14,0 % VOL.**

**D.O. TIERRA DE LEÓN**

**VARIEDAD: PRIETO PICUDO**

**Tª DE SERVICIO: 10 °C**

### CATA EN FASE VISUAL

Color rojo frambuesa. Limpio y brillante.

### CATA EN FASE OLFATIVA

Frutas rojas frescas y fondos de flores rojas.

### CATA EN FASE GUSTATIVA

Seco, fresco, glicérico, muy amplio, equilibrado y persistente.

### VITICULTURA

Vino elaborado con la variedad autóctona **prieto picudo**, procedente de viñedos de más de 15 años de edad.  
Conducción del viñedo en espaldera.

### VENDIMIA

Manual, en cajas de 20 kg. Procesada en mesa de selección.

### ELABORACIÓN

Premaceración en frío durante 24h en depósitos de acero inoxidable.  
Fermentación controlada a baja Tª.  
Elaborado con la técnica ancestral del “**madreo**”, consistente en la adición de racimos enteros, maduros y sanos durante el transcurso de la fermentación alcohólica. Clarificado, estabilizado y filtrado.