



## DATOS DEL VINO

### Tipo:

Vino Rosado de Aguja Gasificado Semidulce.

### Variedades de uva:

Tempranillo 80%

Garnacha 20%

### Elaboración y/o crianza:

Obtenido por adición de anhídrido carbónico.

**Graduación alcohólica:** 9%vol

**Acidez Total (tartárica):**  $\geq 3,5$  g/l

**Acidez Volátil:**  $< 0,85$  g/l

**Sulfuroso Total:**  $< 250$  mg/l

## Marca y cosecha:

### Hacienda Casarejo Frizzante

### Procedencia:

Vino procedente de uvas tempranillo y garnacha.

### Presentación en botellas:

750 ml

## CATA

### FASE VISUAL:

Rosa cereza con suaves destellos violáceos.

### FASE OLFATIVA:

Aromas florales con matices afrutados a frambuesa, fresa y mora.

### FASE GUSTATIVA:

Es efervescente y goloso con acidez bien integrada.