



BODEGAS
MÁS QUE VINOS
creadores de recuerdos



ERCAVIO ROSADO 2016

Variedad de uva: 100% Tempranillo (Cencibel).

Viñas: de 30-50 años, a 750m de altitud, terreno calcáreo-arcilloso, clima continental.

Producción: 4000 kg/ha.

Vendimia: manual a finales de septiembre.

Elaboración: sólo con mosto yema.

Fermentación: después de macerar el hollejo de la uva unas pocas horas en el depósito, se sangra el mosto y se fermenta a temperaturas bajas

Embotellado: enero 2017.

CATA

Color: atractivo, piel de cebolla.

Aroma: a frutos rojos, como las fresas silvestres.

Paladar: el vino es fresco, con un agradable carácter a frutos rojos. Fresas, frambuesas, cassis y un toque de cítricos.

El acabado está marcado por el buen equilibrio entre la fruta y la acidez.

Temperatura de servicio: 10-12°C.

Maridaje: pescados, arroces, paella, carne blanca y como aperitivo.