



Finca del Marquesado Rosado 2020

VIÑEDOS

Finca del Marquesado.

VARIETADES

75% Garnacha y 25% Mazuelo.

GRADO

13,0% Vol.

ELABORACIÓN

Sangrado directo a baja temperatura. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16 °C durante 20 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Sutil rosa pálido y brillante con reflejos azulados y lilas. Despliega aromas varietales, destacando frutas rojas como frambuesa, arándanos y flores de tocador. En boca es amable, delicado, afrutado, fresco y muy equilibrado.

MARIDAJE

Se recomienda maridarlos con las pastas, arroces, paellas y ensaladas. También es un perfecto acompañante para las carnes blancas, pescados al vapor y marisco.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6/8 °C.