



V I Ñ A

VARELA ZARRANZ

FICHA TÉCNICA.

Nombre del vino: Cabernet Sauvignon Rosado.

Tipo de vino: Rosado Joven

Región de Producción: Joaquín Suárez

Variedad de uva: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13 % vol.

Vinificación: Molida y estrujada la uva Cabernet Sauvignon es separado rápidamente el jugo de los hollejos mediante escurrido o sangrado. Con el mosto obtenido se realiza defangado a 12 °C entre 24 a 48 horas. La fermentación se inicia con la siembra de levaduras seleccionadas y se desarrolla a bajas temperaturas (12 a 14 °C).

Nota de cata: Presenta un delicado color rojo cereza, con matices salmón.

Es amplio en aromas, prevaleciendo los aromas a frutos rojos como la frambuesa, frutilla y notas de mermelada de membrillo. En boca se destaca por su frescura e intensidad.

Temperatura de servicio: 12-13 °C

Maridaje: Muy buen acompañante para todas las comidas en general; ensaladas, platos ligeros, frescos y carnes blancas.



WWW.VARELAZARRANZ.COM