



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Rosado
Variedad de uva	Monastrell 100%
Añada	2023

Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).
--------------	---

Producción	Inicialmente 5.100 botellas.
------------	------------------------------



Botella Borgoña 75 cl, con corcho natural



12% Alcohol Vol

pH: 3,27

Acidez: 5,69



Guarda recomendada tumbada entre 14 y 18°C. Consumo 8° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.



Ideal para acompañar platos de pasta, pescados blancos y marisco.



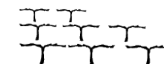
Color piel de cebolla.



Aromas florales como la rosa, recuerdos a fresas.



En boca es fresco, ligero y sedoso.



VIÑEDO

Viñedos de Monastrell, parcela a 550mm de altitud, cultivado en regadío con formación en espaldera.



ELABORACIÓN

Vendimia manual los primeros días de septiembre.

