

CASTELO

D E M E D I N A



CASTELO ROSÉ IGP VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN



A la vista apreciamos una luminosa capa rosa palo con reflejos salmón. Presenta una nariz elegante y limpia, con finos aromas a frutos rojos sin renunciar a la frescura. El paso por boca es fluido y equilibrado, recuperando toda la fruta y vivacidad de la nariz. Es armónico y sabroso.

Bright pink suit coat with salmon reflections, it features stylish, clean nose, with fine red fruit aromas without sacrificing freshness. The palate is smooth and balanced, recovering all the fruit and vivacity of the nose. It is harmonious and tasty.



TIPO // TYPE:

Vino rosado joven // Young rosé wine.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Garnacha.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13,5% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 6 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.20 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 0.60 g/l PH: 3.22

CONSUMICIÓN // CONSUMPTION

Temperatura de consumo // Drinking temperature: 8° - 10° C

Temperatura de servicio // Serving temperature: 6° - 8° C

CONSERVACIÓN // PRESERVING:

Lugar suavemente ventilado y oscuro // Store in a dark and slightly ventilated place.

Temperatura óptima // Optimum temperature: 6° - 10° C

Humedad óptima // Optimum humidity: 70%