

CASTELO
ROSÉ 2023



FICHA TÉCNICA.

Denominación de Origen: I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Composición: 100% Garnacha

Añada: 2023

Grado: 14%

Edad del viñedo: 20 años

Altura: 800m

Finca La Garbancera

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Suelo: Franco-arenosos, poco profundos y con canto rodado; obteniendo vinos muy aromáticos y fieles a la variedad.

Vinificación: Fermentaciones a temperaturas bajas y con una pequeña crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.

Embotellado: Redondea en botella durante alrededor de 2 meses.

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