



CASTELO ROSÉ

Rosado pálido, 100% Garnacha. Destacan sus aromas elegantes, sutiles y frescos, que en boca se convierten en armónicos, sabrosos y equilibrados.

FICHA TÉCNICA

- I.G.P Vinos de la Tierra de Castilla y León
- Composición: 100% Garnacha
- Añada: **2025**
- Grado: 14%
- Edad del viñedo: **20 años**
- Altura: 800 metros
- Finca La Garbancera
- Cosecha: Mecánica y nocturna.
- Suelo: Franco-arenosos poco profundos, con canto rodado; obteniendo de esta manera 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.

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 **fluida y equilibrado**, recuperando toda la fruta y vivacidad de la nariz. Es armónico y sabroso.