

Bodega y Viñedos
vega moragona



Rosado

Tipo: Vino Rosado Joven

Variedad: Bobal

Alcohol: 12,5% Vol.

D.O.P. Ribera del Júcar

Estilo de vino: Afrutado y fresco

Sugerencias: Consumir fresco en aperitivo o en maridaje con calderetas de pescados y mariscos.

Elaboración: Nuestro vino rosado ha sido elaborado a partir de las uvas de la variedad bobal, procedentes de viñedos de más de cuarenta años. Durante el proceso se extrae el mosto flor, una vez realizada una corta maceración prefermentativa a bajas temperaturas, y con el mínimo contacto con el oxígeno, este mosto se lleva a los depósitos de fermentación controlada transportado por gravedad, donde es desfogado. El mosto fermenta a una temperatura de 13°C, durante quince días mediante siembra con levadura seleccionada, realizando un pie de cuba riguroso. Una vez fermentado se clarifica y filtra mediante filtración tangencial, dando paso al último proceso; el embotellado, que se realiza en plenas condiciones de asepsia, manteniendo así todo el potencial aromático de este vino.

Temperatura: Servir a 9°

Maridaje: La complejidad aromática lo hace ideal para consumir sólo, aunque acompaña muy bien los quesos grasos y los pescados azules.

Botella: Rhin Capacidad: 75 CL.

Cierre: Natural

Caja 12 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,16	32	24	33,5	13,92

GTIN13 (Cod.: Botella) 8-437002-506193

Palet Americano

CAJAG DE 12 U.:

15 X Fila (5 filas)

Total: 75 cajas: 900 botellas

