

APAGA Y VÁMONOS ROSADO AFRUTADO

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

Apaga y Vámonos rosado afrutado es un vino procedente de uva Listán negro con un toque de acidez que le confiere un frescor extraordinario. Dentro de la comarca de Chasna, englobada en la D.O. Abona.

VARIEDADES

100% Listán negro

Grado Alcohol: 11.5%vol

VENDIMIA

La recogida de la uva se efectúa cuando adquiere su máxima expresión fenológica, obteniendo un punto de equilibrio entre el contenido en azúcar y acidez. La vendimia es en pequeñas cajas. Posterior selección en bodega.

NOTA DE CATA

Visualmente presenta un color rojo fresa-cereza, tiene un aspecto brillante, límpido. En nariz un vino de intensidad aromática media, que presenta aromas a fruta roja como cereza, fresa y flores blanca. La boca es suave, equilibrada, con un punto de acidez que contrarresta el azúcar presente e invita a seguir probando este delicioso vino afrutado. Es un vino suave, equilibrado, fácil de beber y adecuado para aquellos consumidores que se inicien en el mundo del vino.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 10 y 12º C

MARIDAJE

Acompaña a arroces, pescados, mariscos, ensaladas y comida oriental.