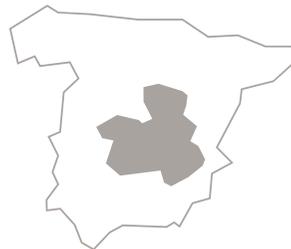


# ALLEGRAZZA

Rosé  
2023  
VDT Castilla



**Una canto a la vida. La alegría de esos momentos en los que vemos lo bello en las pequeñas cosas del día a día.**

## VIÑEDOS

Edad de las viñas  
+20 year old

Rendimiento  
50 hl/ha.

Altitud  
600 - 800 m.

Clima  
Continental extremos con  
veranos largos y calurosos

Terroir  
Meseta Central Española

## ELABORACIÓN

Coupage  
Tempranillo - Bobal

Vendimia  
Durante las dos primeras  
semanas de Septiembre

Vinificación  
Maceración en frío

---  
Fermentación  
12-16°C/3 semanas

Crianza  
Depósitos de acero  
inoxidable



Rosa pálido



Fresas silvestres



Grosella  
Fresas y cerezas  
Ligero y afrutado

Atractivo color rosa pálido, con aromas a fresas silvestres. En el paladar, la acidez de la grosella roja, las fresas dulces de verano y las cerezas maduras. Ligero y afrutado.

Alcohol: 12.5 %  
Acidez Tot.: 5.37 gr./l.  
pH: 3.45  
Azúcar Res.: 4.00 gr./l.  
Acidez Vol.: 0.21 gr./l.

Oro 2020 Premios Baco