

PASAS

Sonrosado

2019

DO Yecla

Un color rosado precioso, aromas de fresas silvestres y toques de ciruelas, arándanos y frambuesa. Pasas Sonrosado conquistará tus sentidos y deleitará tu paladar. Delicado y con dulzor natural, este vino es el compañero perfecto para todas las ocasiones



VIÑEDOS

Edad de los viñedos

+30 años

Rendimiento

30 hl/ha.

Altitud

400 - 600 m.

Clima

Continental con veranos largos y calurosos

Viñedos

Yecla

ENOLOGÍA

Coupage

100% Monastrell

Vendimia

Manual, a principios de Octubre

Elaboración

Maceración en frío

Fermentación

14-16°C / 14 días

Crianza

Acero inoxidable



Rosa salmón brillante



Arándanos y fresas
Ciruelas frescas
Delicado toque de violetas



Persistente en boca
Frambuesa fresca y madura

Color rosa salmón brillante. Aromas de arándanos, fresas, ciruelas frescas y delicado toque de violetas. En boca se aprecian suavemente los sabores de bayas rojas y pétalos de rosa. Persistente en boca con una agradable sensación de frambuesa fresca y madura.

Alcohol: 12.5 %
Acidez Total: 5.77 gr./l.
pH: 3.35
Azucar Res.: 7 gr./l.
Acidez Vol.: 0.29 gr./l.