

BORSAO

ROSADO SELECCIÓN

Variedad:

Garnacha.

Características del Viñedo:

Viñedos de entre 10 a 25 años de edad con suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.

Elaboración:

Criomaceración durante 6-12 horas y posterior sangrado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 14°-18°.

Nota de Cata:

Color rojo luminiscente con cálidos brillos. Posee un potente aroma a frutos silvestres y dulces. En boca se presenta muy joven y fresco, muy equilibrado con su acidez, rico en matices florales y especiados.

Temperatura de consumo:

12° C.

