

# BORSAO ROSADO

**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.

