

# El Aviador Rosado

Vino de la Tierra de Castilla y León / Rosado



Las uvas variedad tempranillo maduran perfectamente debido a la calidez del día y la frialdad de la noche. El rosado se elabora según el método tradicional de elaboración de este vino.

**V** **VARIEDAD**  
100% Tempranillo

**\*** **ESTILO**  
Vino tranquilo

**📍** **REGIÓN**  
Castilla y León es una indicación geográfica protegida (IGP), utilizada para designar los vinos de la tierra elaborados con uvas producidas en la comunidad autónoma de Castilla y León, España.

**🍷** **NO TA DE CATA**  
Color: rosa cereza profundo y brillante. Con aromas a frutas frescas con toques de bresa y frutos rojos en la nariz. En el paladar rico y equilibrado. Este rosado es brillante, limpio, fresco, afrutado, moderadamente ácido y con un recuerdo elegante.

**🍷** **MARIDAJE**  
Ideal para combinar con marisco, barbacoas, verduras, setas, platos de pescado y sopas.

**°C** **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13°

**🕒** **RECOMENDACIÓN DE SERVICIO**  
Se aconseja beber a una temperatura entre 8° y 12° C.

**i** **INFORMACIÓN TÉCNICA**  
Los estrictos controles sobre la maduración son respetados con el fin de obtener un vino bien equilibrado con los correctos niveles de azúcares, acidez. Se realizan maceraciones peliculares en frío durante periodos cortos de tiempo 6-8 horas para obtener el color deseado. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16° C durante 10-12 días, dando como resultado un vino con muy afrutado y goloso.