



## Otros

### Comte de Chamberi Demi-Sec Rosé

El barrio de Chamberí en Madrid es testigo de lazos históricos entre España y Francia. Lazos que también existen en el mundo de los buenos vinos. Este vino tradicional conserva todo el aroma y sabor de nuestra región, gracias a las mas modernas técnicas de embotellado. Es un vino suave de color rojizo con notas de grosellas maduras con aroma a frutos rojos.

## Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD  
**Tempranillo**

ESTILO  
**Vino rosado gasificado**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**10%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 14-16°C**

## Notas de Cata

Es un vino suave de color rojizo con notas de grosellas maduras. En boca es sorprendente y fresco a la vez que sabroso y persistente.

## Maridaje

Es un acompañante perfecto de pastas y ensaladas. También puede acompañar postre dulces.

## Información Técnica

Se realizan estrictos controles en el campo durante la maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío con los hollejos de 2-3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas de 22-24 °C durante 7-8 días para conseguir equilibrar taninos y fruta. La fermentación para obtener este semidulce se para en el momento justo con frío.