Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Garnacha Rosé

Las uvas de la variedad garnacha, maduran perfectamente entre el calor necesario del día y el frescor de las noches en la región de Tierra de Castilla. El rosado es un vino elaborado según el método tradicional en esta región.

VEGANO

Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD **Garnacha**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC.**

Notas de Cata

De atractivo color rosa, conserva sus aromas originales a fruta fresca con tonos de frutas rojas. En boca resulta sabroso y equilibrado con un postgusto amplio y prolongado.

Maridaje

Ideal con marisco, pescados y sopas de verduras.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. En primer lugar el mosto pasa por un periodo de maceración en frío entre 8 y 10 horas. Este periodo de contacto entre el mosto y las pieles de las uvas permite que el mosto adquiera su color rosado característico. Después la fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 16-18ºC durante 10 días dando como resultado un vino ligero, limpio y afrutado.