



DATOS	CUVI ROSADO
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo
DENOMINACIÓN	Vino de la Tierra de Castilla y León
EDAD DEL VIÑEDO	15-20 años
CRIANZA EN BARRICA	-
TIPO DE ROBLE	-
EDAD DE LA BARRICA	-
CRIANZA EN BOTELLA	-
ELABORACIÓN	Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28° en acero inox. Descube a las 30 horas de maceración. Fermentación maloláctica. Clarificación y trasiegos.
MACERACIÓN	30 horas
ANÁLISIS SENSORIAL	Color rosa fresa limpio y brillante. Aromas primarios de gran intensidad, florales (violetas) y frutales (fresa, pera, frambuesa, mora, etc.) Amplio en boca, con enorme frescura debido a su equilibrada acidez. Bien estructurado y con una abanico final de sabores que invitan a tomar otra copa.
GASTRONOMÍA	Ideal para verduras, pastas (comida italiana en general), ensaladas, frituras, carnes blancas y pescados al horno.