



DATOS	VIÑA DEL VAL rosado
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo (Tinta del País)
DENOMINACIÓN	D. O. Ribera del Duero
EDAD DEL VIÑEDO	15 - 20 años
CRIANZA EN BARRICA	SIN CRIANZA EN BARRICA
TIPO DE ROBLE	
CRIANZA EN BOTELLA	Mínimo 3 meses
ELABORACIÓN	Despalillado y estrujado. Fermentación alcohólica con temperatura controlada a 28°. Remontadas diarias. Maceración media (24-48 h.) hasta conseguir el color deseado.
MACERACIÓN	12 días
ANÁLISIS SENSORIAL	<p>Color rosa fresa brillante, muy limpio, con ligeros matices rubí y granate, Potentes aromas primarios, limpios, frescos y de gran intensidad entre los que se entrelazan los florales (violetas) y los frutales (fresones y moras, pera de agua, frambuesa y sutiles recuerdos tropicales como mango, piel de melocotón, etc...)</p> <p>Amplio en boca, con importante vivacidad debido a su equilibrada acidez. Bien estructurado y con un abanico de sabores que le hacen un vino muy completo. Postgusto largo con un recuerdo frutal a fresas y frambuesas. Ideal para acompañar a verduras, pastas (en general, comida italiana), ensaladas, frituras, carnes blancas y pescados al horno.</p>
GASTRONOMÍA	Ideal para acompañar a verduras, pastas (en general, comida italiana), ensaladas, frituras, carnes blancas y pescados al horno.