



REAL COMPAÑÍA
DE VINOS

Real Compañía *Rosado*

VT DE CASTILLA

VIÑEDO

Situación: viñedos seleccionados en varias ubicaciones de La Mancha.

Suelos: arcilloso-calcareos.

Clima: continental con inviernos fríos y veranos secos y calurosos. Fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche.

Varietalidad: 60% garnacha, 40% tempranillo.

Edad media del viñedo: 20 años.

NOTA DE CATA

Color: rosa frambuesa con reflejos azulados.

Aroma: intensos aromas a fresas y cerezas frescas, con un toque de regaliz roja.

Taste: fresco y muy fácil de beber, con un buen equilibrio de acidez. Presenta un persistente final afrutado., muy agradable.

ELABORACIÓN

'Sangrado': las uvas se mantiene en contacto con las pieles durante 8 horas antes de separar el mosto de la parte sólida, en un método conocido como 'sangrado'.

Fermentación: a temperatura controlada de 16 °C para preservar el componente aromático.

Envejecimiento: es un vino joven sin envejecimiento en barrica. Antes del embotellado el vino se estabiliza en frío.

GASTRONOMÍA

Ideal a copas, como refrescante aperitivo.

Ensaladas aliñadas con vinagretas.

Todo tipo de platos de pasta.

Recetas picantes y cocina oriental.

SERVIR A 12°C