



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**