



SAÓ ROSAT

A veces sólo necesitas dejarte inspirar por los sentidos y ver hacia dónde te llevan...

Cata Vino rosado de color fucsia brillante, de capa media. En nariz destacan las notas de frutas rojas maduras (fresas, cerezas...) y unas sutiles notas florales (violetas) al final. En boca es franco, lleno, untuoso, equilibrado, con una entrada muy fresca y un paso por boca donde vuelven a destacar las notas de frutas rojas

Variedades 40% Syrah y 60% Garnacha negra

Fermentación Maceración 6 horas, fermentación 20 días

Alcohol 13,5°

Producción 3.000 botellas

Presentación En cajas de 6 unidades

Maridaje Pescados grasos, carnes blancas, arroces mar y montaña, pastas