



PERICA

Rosado



Elaboración anual

20.000 litros / 26.667 botellas.



Localización de viñedos

Torremontalvo - San Asensio.



Variedades de uva

60% tempranillo

20% garnacha

20% viura



Proceso de elaboración

Vino elaborado bajo el método tradicional de "sangrado".

La mezcla de uvas entra en el depósito y macera durante 4-5 horas, momento en el cual se realiza el sangrado del mosto.

Realizado el "sangrado", el mosto es conducido a depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada donde tendrá lugar la fermentación alcohólica.



Grado alcohólico

12,5-13 %



Temperatura de servicio

10-12°



Notas de cata

Color asalmonado, pálido y con irisaciones naranjas de nariz franca, donde se mezclan sutilmente las notas de frutas ácidas y las notas cítricas.

Recuerdos a melocotón y pomelo.

Buena entrada en boca, fresca y ácida, pero sin aristas, elegante, despliega sabores a naranja y melocotón que marcan el postgusto.



Recomendaciones de maridaje

Ideal para aperitivos, entremeses, pescados y ahumados, arroces, ensaladas.

