

VILLOTA

Rosado

Un carácter contemporáneo que se nutre del clasicismo. El máximo respeto por la tradición se combina con la visión de crear un vino con cuerpo y energía. Un rosado elaborado con un estilo único.

VARIETADES

97% Mazuelo, 3% Garnacha y Graciano.

ELABORACIÓN

El mosto se obtiene mediante sangrado y posteriormente fermenta en depósito de acero inox a temperatura controlada. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés, sobre sus lías. Se realizan removidos periódicos hasta el ensamblaje.

NOTAS DE CATA

Color rubí con matices rosados que recuerdan a la frambuesa. Gran intensidad aromática: notas de granada, frutos silvestres, pimienta blanca... En boca es fresco y estructurado. Los taninos del mazuelo potencian su frescura y persistencia.

