

# Valduero

BODEGAS Y VIÑEDOS

## VALDUERO ROSADO



### VARIEDADES

Exclusivamente la variedad autóctona que da la calidad y personalidad a los vinos de la Ribera del Duero: 100% TINTO FINO

### ELABORACION

La uva, vendimiada a mano en cajas de 20 Kg, maceró 16 días aproximadamente, esta varía según el color más o menos intenso en el vino que se quiera obtener

Después se lleva a cabo el sistema tradicional de sangrado por el que se obtiene el mosto, que posteriormente se pasa a un depósito donde fermenta a una temperatura de 16°C durante alrededor de 21 días.

### NOTAS DE CATA

De color fresa intenso, vivo y brillante.

En nariz, recuerda a frutas rojas como cerezas, fresa.

En boca muy equilibrado entre acidez, el cuerpo y el ligero toque carbónico natural, que queda de la fermentación, con un postgusto largo.