

Don Luciano Rosado Cosecha

D.O. LA MANCHA

Daimiel, Ciudad Real

Tipo de vino: Rosado

Tipo de uva: Tempranillo

Nota de cata

Don Luciano Rosado Cosecha tiene un color rosa fresa muy limpio y brillante.

En nariz destacan los aromas frutales propios de la variedad y el regaliz. En boca el vino es fresco.

Es un Rosado agradable en la entrada en boca con una acidez bien equilibrada y un desarrollo en boca que recuerda a la fase olfativa.

Vinificación

El mosto se obtiene sin presión tras una maceración con los hollejos de 18 horas a una temperatura de 15º C. y pasa a los depósitos de fermentación de acero inoxidable con control de la temperatura por debajo de 18º C. con el fin de obtener el mayor potencial aromático de la uva.

Acabada la fermentación, el vino se trasiega para separarlo de las lías, se corrige y se estabiliza para que conserve su frescura hasta el momento del embotellado.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir Don Luciano Rosado a temperatura entre 6 y 9º C.

Maridaje

Este Rosado D.O. La Mancha es muy adecuado en los aperitivos y para acompañar platos ligeros.



© 2014 J. García Carrión, S.A. Todos los derechos reservados (+34) 91 435 55 56

Prova da safra 2013. Antes do almoço em 09/05/2014 no Navio M/V Monarch.