



CASTILLO de
LIRIA

Premium Wine

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Utiel - Requena

TIPO DE VINO: Rosado joven

VARIEDAD DE UVA: Bobal

GRADO ALCOHÓLICO: 12%

GASTRONOMÍA: Zarzuela de pescado, el arroz de marisco o la pasta

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10/12° C

NOTAS DE CATA: Este vino tiene un color rosa frambuesa muy vivo. Su delicado aroma recuerda a la fresa y despliega una importante gama de notas florales. En boca es muy sabroso, muy afrutado y de carácter fresco. Servido entre 10° y 12°.

RECONOCIMIENTOS

Mejor relación Precio-Calidad en Los Supervinos

5 estrellas en relación Precio-Calidad en la Guía Peñín



VICENTE GANDIA

DESDE 1885