

### **Crianza**

Vino Joven

### **Tipo de botella**

Rhin alta, blanca, 75 cl.

### **Variedad de uva**

Tempranillo ( 87%), Merlot (11%),  
Cabernet Sauvignon (2%)

### **Elaboración**

2ª fermentación mediante método Charmat.



“ **Un vino alegre con las condiciones propias de un gran rosado.** ”

### **Nota de cata**

Color rosa pálido, muy brillante. Abocado, aromático y ligeramente afrutado. Chispeante, ligero y exquisito paladar.

### **Análisis**

Graduación: 12% Vol.  
Presión a 20°C: 2,5 bares.  
SO2 total: Inferior a 150 mg/l.  
Acidez total: 3,5 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: Inferior 0,6 g/l (a.a.).  
Azúcar residual: 15-16 g/l.

\*Contiene Sulfitos