

# CASA MARIA



## ROSADO

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON

VARIEDAD UVA: 100% TEMPRANILLO

### ELABORACIÓN:

Elaboración: en depósito de acero inoxidable con control de temperatura.

Criomaceración: 12 horas

Sangrado del depósito, desfangado estático.

Fermentación: Durante 22 días a baja temperatura.

Contiene sulfitos.

### FICHA DE CATA:

Color fresa grosella, limpio y brillante de intensidad media. En nariz predominan las frutas rojas (frambuesa), con un fondo de notas vegetales y lácteos. Fresco y sabroso en boca con sensaciones frutales y un toque floral.

**MARIDAJE:** Paella, carnes ligeras y hongos.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10°C



### FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa tradición light – capsula rosca.

Código de barras botella: 8414219101601/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219101608/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.