



VALJUNCO ROSADO 2017

100% *Prieto Picudo*

Elaborado con uvas de los viñedos de **VILE La FINCA**.
Método de elaboración, **madreado**.

El mosto se macera durante 4-6 horas con los hollejos. A continuación se realiza el sangrado del mosto y se trasiega a otro depósito para que comience la fermentación alcohólica. A este mosto le añadimos uvas muy maduras, procedentes de nuestros viñedos centenario de Pajares de los Oteros (León) que van a ser las responsables de aportar el carbónico natural entre otras cualidades. Con este método se consiguen rosados con más cuerpo, estructura y longevos en el tiempo.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color frambuesa, limpio y brillante, con una característica chispa de carbónico debido a su elaboración.
En nariz intenso aroma con recuerdos a gominola de fresa.
En boca, fresco, ligero muy vivo en su acidez. Posgusto persistente equilibrado y con mucha expresión frutal.
Vino ideal para acompañar en aperitivos, ensaladas y cualquier clase de arroz, pasta y elaboraciones ligeras de carne y pescado.

CONSERVACION Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre **9-10°C**



VALJUNCO

Esencia de Prieto Picudo

Desde 1967