



BODEGAS

QUINTA DE AVES



80% Cabernet Franc
20% Graciano



Uvas seleccionadas manualmente



Vendimia nocturna

13,5%



Elaboración ROSÉ 2017

Vendimia nocturna con el fin de mantener la máxima calidad y sanidad de la uva en pequeñas partidas que pasan a mesa de selección.

Perfecta combinación de variedades tintas en un elegante vino rosado. Corta maceración a muy baja temperatura en prensa neumática. Posterior obtención del mosto flor por simple sangrado y prensado muy ligero. A continuación, se realiza un proceso de desfangado para obtener la mayor franqueza aromática y conseguir su perfecta tonalidad.

Fermentación a temperatura controlada, con el fin de preservar al máximo sus características organolépticas.

En presencia de su propia lía fina y aplicando la técnica de “bâttonage”, periódicamente, realizamos su crianza sobre lías.

Después de un delicado y cuidadoso proceso de clarificación y filtración, procedemos al embotellado.

FASE VISUAL

Oro rosa brillante y limpio, elegante y llamativo.

FASE GUSTATIVA

Aterciopelado, muy fresco y estructurado, con sabor intenso y goloso.

FASE OLFATIVA

Elegantes notas a pétalos de rosas, con toques de arándanos y fondo mentolado.

ARMONÍA

Servir entre 8 y 10 grados. Buena combinación con patés y carnes blancas, así como con platos de arroz.

Vino de la Tierra de Castilla

CAMPO DE CALATRAVA

VIÑEDO PROPIO