

Diamante

ROSADO SEMI DULCE



ELABORACIÓN

Los racimos de uva son recepcionados en tolva de acero inoxidable para ser posteriormente despalillados (separación de bayas y escobajos) y seguidamente molturadas sus bayas. El contacto con la piel de uva, pulpa, pepitas y mosto (Tempranillo y Viura) se produce en depósitos de acero inoxidable durante 14 horas aproximadamente a una temperatura media de 10 °C. Pasado este tiempo, el mosto es separado de las partes sólidas y fermenta aparte a una temperatura media de 16 °C. Transcurrida parte de la fermentación, esta se paraliza por sistemas de frío con el fin de mantener los azúcares naturales que confieren a este vino una de sus peculiaridades.

CATA

COLOR: De color rosa con ribete rosa fresa.

NARIZ: Complejidad de matices que le aportan los frutos rojos y el caramelo de fresa

BOCA: Amplio, fresco por su acidez y sedoso por su dulzor. Gran recorrido en boca. Muy persistente.

MARIDAJE

Entremeses, carnes blancas, pasta, pizza.

Temperatura de servicio recomendada: 8-10°C.



Tempranillo y Viura



Color rosa con ribete rosa fresa



Amplio, fresco por su acidez y sedoso por su dulzor



Complejidad de matices que le aportan los frutos rojos y el caramelo de fresa

