



Petit Verdot Rosado

Pago del Vicario

Procedencia: Castilla - España
Composición: 100% Petit Verdot
Temperatura de servicio: 8° - 9° C.

Los racimos despalillados maceran con los hollejos durante unas 8 horas en depósitos de acero inoxidable. Transcurrido ese tiempo, y por el método de sangrado, se extrajo el mosto y se llevó a fermentar a otros depósitos a baja temperatura hasta obtener este vino.

En vista de color rosa frambuesa con ribete guinda, muy brillante y glicérico. Nariz fresca e intensa muy golosa con confitura de fresón recordando al mousse de frambuesa y al caramelo de ciruela negra. Aromas de flor blanca como la jara y talco de rosas, notas balsámicas de matorral de salvia y anisadas. Boca fresca, alegre, viva y equilibrada con paso largo. Carácter frutal con sabor a chicle de fresa y tonos dulces de mermelada de cereza y naranja.

Ideal para acompañar Pasta con salsa de carne, Ensaladas complejas, Pescado azul, Aves, Arroces de carne, Verduras, Pasta con salsa de pescado, Carnes rojas a la parrilla, Carnes blancas.