

BORRÓN ROSADO



Vino rosado 100% tempranillo

La uva llegó a la bodega en perfectas condiciones de sanidad y con una maduración perfecta.

El mosto rosado lo obtuvimos de la maceración en frío con las pieles durante unas horas.

La fermentación duró 12 días y mantuvimos una temperatura de 15°C.



Es un vino que lo podemos definir como:

Color rosa fresa muy intenso con reflejos azulados, limpio y brillante.

En nariz encontramos aromas intensos de fruta fresca, caramelo de fresa, frambuesas, recuerdos a plátano, cítricos.

Se confirma en boca la fruta fresca percibida en la nariz, es un vino sedoso y fresco, bien equilibrado, el paso de boca es muy agradable y persistente.

En definitiva es un vino muy jovial, frutal, apetitoso, goloso, persistente, redondo, fresco...



Acidez Total: 5.8 g/l



Azúcares reductores: 6 g/l



Grado alcohólico: 12,8% vol.



pH: 3,11

GARCIA RÉVALO
BODEGAS Y VIÑEDOS



Denominación de Origen

Illustrated by

RICARD • CAVOL •