

ZARVI

ROSADO



Añada 2025



Varietales: Tempranillo & Syrah



Grado Alc.: 13,5%



Temperatura servir: 10°C



Elaboración: Este vino rosado se obtiene con uva de variedad Tempranillo y Syrah de nuestro Pago. Se practica un ligero sangrado de los depósitos de las distintas variedades después de un corto tiempo de maceración. Se controla la fermentación alcohólica a una temperatura de entre catorce y dieciocho grados. Se embotella después de un tiempo de crianza sobre Elías finas.

Cata

Vista: Color pálido con notas asalmonadas. Es limpio y brillante con lágrima fina

Olfato: Nariz afrutada y muy elegante con discretas notas florales.
Es intensa y muy agradable.

Gusto: En boca es voluminoso, sedoso, goloso y muy fresco.
Es largo, sabroso y muy gastronómico

Puede acompañar cualquier tipo de entremeses, pescados y carnes blancas

VIZAR
Bodegas y Viñedos
VINO DE PAGO
DOP DEHESA PEÑALBA

