

RÖSE

Añada:	2020	13% vol.
Variedad:	Cabernet Sauvig. 70% - Moscatel 30%	
Viñedo:	Más de 20 años. Conducción en espaldera sobre suelo calcáreo.	
Elaboración:	<p>Tras macerar 2 horas la uva cabernet con el hollejo se prensa junto con la uva moscatel. Desfanga durante 24 horas y se deja fermentar en depósitos de acero inoxidable.</p> <p>Durante la elaboración NO sometemos a nuestros vinos a ningún tratamiento mecánico agresivo.</p> <p>Clarificado y estabilizado con el frío del invierno.</p> <p>SIN FILTRAR.</p> <p>No se usa ningún tipo de aditivo durante la elaboración, solamente añadimos una mínima dosis de SO2 al embotellar.</p>	
Crianza:	6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas.	

