



FLORENTINO PÉREZ

ROSADO BOBAL 2016

Añada:

2016.

D.O.P.:

Manchuela.

Variedad:

Bobal.

Categoría:

Rosado semidulce.

Vendimia:

Recolección temprana manual en su grado óptimo de maduración.

Elaboración:

Fermentación en vinificadores de acero inoxidable con control de temperatura. Realizando un proceso de parada de fermentación, obtenemos un agradable dulzor completamente natural obtenido del propio mosto.

Grado Alcohólico:

12°

Cata:

Este vino presenta un color rosa fresa de capa media, con ligeros tonos violáceos. En nariz muy intenso, limpio y fragante, con aromas frutales y matices florales. En boca muy equilibrado con sabores a frutas rojas, fresa, cereza y frambuesa.

Maridaje:

Servir a temperatura de 6° a 8°
Ideal para pastas, arroces, pizzas, carnes blancas, quesos ligeros, pescados blancos y azules, mariscos, moluscos, verduras, etc.

Presentación: Caja de 6 botellas.