



DOLFOS

ROSADO

VITICULTURA: Siempre hemos entendido el papel fundamental que juegan los viñedos en la elaboración de los vinos. Por esa razón, su cuidado es casi una obsesión diaria durante todo el año. Están situados en diferentes áreas con diferentes suelos y microclimas, lo que agrega complejidad a la gama Dolfos.

Las uvas se vendimian a máquina durante la noche y son despalilladas en el viñedo con una tecnología única para proteger la calidad y la frescura de la fruta.

ELABORACIÓN: Maceración en frío a 8°C durante 12 horas antes de la fermentación a 16-18°C en depósitos de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA: Color frambuesa con intensos toques de frambuesa y fresa en la nariz. Buena estructura en el paladar. Un gran vino para acompañar la comida y perfecto para tomar solo.

REGION: Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD: 100% Tempranillo

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 25 años

CONSUMO: 1 -2 años después de la cosecha

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 12°C