



LAS LUCERAS ROSADO



Variedad

20% Variedades blancas: Albillo y Verdejo 80%
Variedades tintas: Garnacha y
Tempranillo



Elaboración

Para obtener el mosto empleamos el tradicional sistema de sangrado, donde el mosto permanece en contacto con las partes sólidas un corto periodo de tiempo (14 horas aprox) para pasar a fermentar a temperatura controlada, de esta forma conseguimos extraer todos los aromas de las uvas.



Cata

Es un vino limpio y brillante, con intenso color rosa frambuesa. En nariz es complejo al presentar aromas a frutos rojos y un toque mineral, que nos recuerda al terruño. En boca se muestra largo, complejo y equilibrado, lo que le convierte en un rosado versátil apto para cualquier ocasión.