



VIDRIERES ROSADO

D.O Penedès



VEGANO



VARIEDAD
Tempranillo



ELABORACIÓN

Los rosados de 2018 muestran una mayor frescura y acidez comparado con las cosechas anteriores. Después de unas cuantas añadas marcadas por la sequía, la vendimia de 2018 estuvo salpicada por las lluvias y por temperaturas más moderadas que ralentizaron la maduración de la uva. Dando como resultado un fruto de gran pureza y en muy buen estado sanitario que ha permitido elaborar vinos con más potencia aromática y una acidez marcada. Vidrieres rosado se elabora mediante una rápida maceración para obtener un buen color y un tanino suave.



CRIANZA
Vino del año



NOTA DE CATA

A la vista, presenta un color rosa pálido con tonalidades violáceas. En nariz, aroma a frutas rojas ácidas, con un toque cítrico y elegantes notas florales. En boca es fresco, ligero y equilibrado, bien dotado de acidez que compensa el punto dulce.

Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com