



Blend

Mucho Más Rosé

Apostar por la calidad, reducir hasta la esencia, eliminando aquello que resulta nimio e insustancial... Eso es Mucho más. Lo relevante es el vino.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD
Garnacha, Bobal y Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

De color rosa intenso destaca por sus reflejos brillantes. En nariz dominan aromas a frutas rojas. En paladar es fresco, con equilibrio entre fruta y acidez, destacando su armonía y sensación golosa. Un aso en boca suave a la vez que persistente.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos, así como platos de comida asiática y oriental.

Información Técnica

Elaborado con uvas de las variedades Garnacha, Bobal y Tempranillo. El control se inicia en la vendimia buscando la madurez tecnológica, para que en el hollejo de la uva no haya excesiva concentración de antocianos y nos permita obtener un Rosado de color pálido. En boca también conseguiremos un mosto con mayor acidez y punta de frescura.

Cada variedad se trata por separado, se realizan maceraciones cortas (2-3 horas), prensados muy suaves y desfangados estáticos para conseguir mostos muy limpios. Las fermentaciones transcurren a muy baja temperatura como ocurre en los vinos blancos de calidad, en torno a 12-14°C y permanecen sobre sus lías durante 3-4 meses antes de su ensamblaje y embotellado.