



## Blend The Guv´nor Rose

The Guv´nor Rosé es un vino atractivo, de tonos pálidos y con personalidad propia y diferenciada. La versátil garnacha contribuye a la riqueza aromática fijando el color y tonalidad final además de aportarle una fantástica cremosidad en boca. La uva bobal tan típica de los vinos rosados de calidad aporta frescor y aroma y finalmente la uva tempranillo contribuye al equilibrio final y redondo, ofreciendo un paso largo y persistente en boca.

### 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 paso en boca suave a la vez que persistente.

### Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos.

### 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.