

Montefrío Rosado

D.O. La Mancha / Rosado



Montefrío rosado es tan delicado y afrutado como un vino blanco y tan estructurado como un buen tinto.

V **VARIEDAD**
100% Tempranillo

***** **ESTILO**
Vino tranquilo

📍 **REGIÓN**
La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

🍷 **NOTA DE CATA**
Con un característico color rosado, este vino es ligero, limpio, fresco y afrutado. Mantiene el aroma original de fresas y frutos rojas típicas de la variedad. En boca, es equilibrado, refrescante y tiene un final limpio y duradero.

🍷 **MARIDAJE**
Perfecto con barbacoas, pescados o mariscos.

°C **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**
11°

🍷 **RECOMENDACIÓN DE SERVICIO**
Servir entre 12-14 °C

i **INFORMACIÓN TÉCNICA**
Sólo las mejores uvas se seleccionan para este vino que se elabora según el método tradicional de los vinos rosados. Las uvas pasan por una maceración a temperatura baja y atmósfera inerte antes de la fermentación, lo que permite que el vino adquiera su característico color y aromas afrutados. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16°C durante unos 12-14 días.