



CURIOSA ROSADO


ALBET i NOYA
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS

ORIGEN: PENEDÈS
VARIEDAD: PINOT NOIR Y SYRAH
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Fermentación de 25 días a 16°C. Maceración muy corta (pocas horas) antes de la fermentación. Estabilización por frío y filtración esterilizante antes de embotellar.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: ¿Quién dice que los rosados no están de moda?, todos rondan a la Curiosa!! Un coupage seleccionado de pinot noir y syrah para uno de los vinos más golosos de la casa.

COLOR: Vino rosado, de color rosa pálido y brillante.

AROMA: Intensos aromas de fruta roja, especiado y balsámico.

SABOR: En boca nos aparecen recuerdos de fresas, moras y caramelos de grosella. Fácil de beber y sobretodo, de disfrutar.

Certificado ecológico y vegano.