

# estecillo

## rosado 2009

**VARIEDAD:** 100% Garnacha.

**ELABORACIÓN:** La uva es seleccionada y vendimiada a mano en su momento óptimo de maduración. Tras una maceración en frío, de duración determinada según cata, es sangrado el mosto, el cual es sometido a un desfangado estático.

Fermentación controlada a 14 °C para potenciar el carácter aromático y afrutado de la variedad.

Este vino no se somete a tratamientos agresivos de estabilización. Por lo tanto, puede presentar cristalizaciones tartáricas.

**NOTA DE CATA:** Atractivo color rosa fresca. Aspecto cristalino.

En nariz es limpio, intenso y generoso en cuanto a la variedad y calidad de aromas que ofrece. Notas de frutos rojos y de frutas tropicales.

En boca es fresco, complejo y bien equilibrado. Final afrutado, carnoso y de grato recuerdo.

**GRADUACIÓN:** 14 % Vol.

**SERVICIO:** Servir entre 7 °C y 9 °C.

**GASTRONOMÍA:** Ahumados, carnes blancas, pastas, carpaccios, foies, etc.

**PRESENTACIÓN:**

**BOTELLA:** Bordelesa Evolución 75 cl.

**CÓDIGO DE BARRAS:** 8437000863021

**TIPO DE CIERRE:** Tapón de silicona color corcho natural.

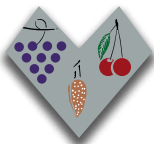
**EMBALAJE:** Disponible en cajas de 6 unidades y de 12 unidades.



**S.A.T. Limitada 2563 NIÑO JESÚS**

C/ Las Tablas, s/n. • 50313 ANIÑÓN (Zaragoza)

administracion@satninojesus.com



Teléfono 976 899 150 • Fax 976 896 160

www.satninojesus.com