



Cuatro Pasos

ROSADO

Cuatro huellas de oso descubiertas en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo inspiraron el nombre de este vino.

Cuatro firmes pasos que son imprescindibles para alcanzar la excelencia: selección de tierra, cuidado de la vid, clima idóneo y esmero en la elaboración.

Procedente de los viñedos más frescos del valle del Bierzo, situados en las zonas de Otero y Villadecanes y asentados sobre suelos arcillosos y minerales, nace este Mencía 100%.

Realiza una maceración prefermentativa de 12 y 14 horas y posteriormente es elaborado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. El resultado es un vino elegante, goloso y afrutado, con notas florales en el que destaca el carácter varietal de la Mencía.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color rojo frambuesa.

FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta donde destacan las frutas rojas tipo frambuesas, fresa ácida, cerezas con una nota de fondo floral (violeta).

FASE GUSTATIVA

En boca goloso, envolvente y una retronasal muy frutosa con un final fresco. Vino moderno y equilibrado.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Rosado

D.O.: Bierzo

UVA: 100% Mencía

RENDIMIENTO: 40 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13% Vol.

CRIANZA: No tiene.

GASTRONOMÍA: Quesos de pasta blanda, ensalada, menestra, pasta y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°-12°C

