

# CALA REY ROSADO

## Vino de la Tierra



Variedad: Tempranillo 100%.

Área de producción: Alpera, Albacete.

Viñedos: Nuestros viñedos están situados en las laderas empinadas de Alpera, donde los viñedos dan al valle, en un suelo perfecto para el cultivo de uvas de alta calidad, ricas en frutos y aromas.

Vinificación: Las uvas se cosechan por la noche para preservar el aroma y evitar la oxidación. Pelado y aplastamiento suave del tallo, fermentación sin pieles a baja temperatura, 16 ° C, para un color y un sabor ideales.

Características sensoriales: Color salmón brillante y limpio, aromas intensos. Un aroma delicado, muy afrutado con notas de cereza y frambuesa. Cuerpo medio, intenso, equilibrado, suave y redondo, muy largo en boca. Bebe joven.

Maridaje: Se combina perfectamente con pescado, platos de primera luz y carne blanca.

Temperatura de servicio: 14-16 ° C

Enólogo: Diego López