

FICHA TÉCNICA

Roselito

Rosado con alma de blanco elaborado con uvas de viñas viejas y viñedo joven de distintas parcelas, con un 70% de tinto fino y 30% de albillo. Se elabora prensando directamente los racimos enteros, mezclando uvas tintas y blancas. Fermenta en acero inoxidable. Es un vino alegre, versátil y auténtico.



TIPO	Rosado
VARIEDADES	70% tinto fino, 30% albillo
VIÑEDO	Viñas viejas y viñedo joven de distintas parcelas
ELABORACIÓN	Prensado directo de racimos enteros, mezclando uvas tintas y blancas
FERMENTACIÓN Y CRIANZA	Fermentación en acero inoxidable
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Ribera del Duero