



Impacto

Rosado Dulce

VARIEDADES: Tempranillo y Prieto Picudo

TIPO DE VINO: Rosado Dulce Joven

CATEGORÍA DEL VINO: Vino de la Tierra de Castilla y León

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Vendimia mecánica controlada. Las uvas despalilladas maceraron a 12°C durante 2 horas, antes de su sangrado sin presión para fermentar en depósitos de acero inoxidable. Cuando el mosto llega a 9º de alcohol, se detiene la fermentación bajando la temperatura.

NOTA DE CATA:

Color rosa muy pálido con reflejos azules. Aromas muy frescos y limpios, con predominio de frutas rojas como fresa, mezclados con ligeros toques de pera y melocotón. En boca es fresco y muy suave. La combinación de acidez y azúcar nos permite servirlo tanto en aperitivos como en postres, pero siempre muy frío, entre 6º y 8ºC.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 9,00% VOL

ACIDEZ TOTAL: 5,85 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 70 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,20 g/l

PRESENTACION:

Caja de Cartón de 6 Botellas de 75 cl.

