

Finca VALLEOSCURO



TIPO DE VINO: Rosado Joven

CATEGORÍA DEL VINO: D.O.P. Valles de Benavente

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)



Las uvas despalilladas maceraron a una temperatura inferior a 12ºC durante 24/48 horas, antes de su sangrado sin presión para fermentar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 15ºC.

NOTA DE CATA:

Frambuesa vivo con reflejos azules. Aromas potentes y limpios, con predominio de frutas rojas como frambuesa, mezclados con ligeros toques de melocotón y flores azules. En boca es ligero, fresco, con agradable carnosidad, un despegue lento pero constante de sensaciones y un final ligeramente dulce que nos devuelve frutas y flores. El suave toque de aguja, tan característico de nuestra zona de producción, unido a su acidez muy bien ensamblada, nos conduce a un vino redondo y en equilibrio.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 13,49% VOL

ACIDEZ TOTAL: 5,32 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 2,30 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,31 g/l



PRESENTATION:

Caja de Cartón de 6 ó 12 Botellas de 75 cl.

PREMIOS:





Finca

VALLEOSCURO

Prieto Picudo · Tempranillo

D.O.P. VALLES DE BENAVENTE



- Medalla Gran Oro "VinEspaña 2025"
- Medalla de Oro "VinEspaña 2024"
 - Medalla de Plata "Concurso Mundial de Bruxelles 2022"
 - Medalla de Oro "Concurso Mundial de Rosados 2017"