

Rosado de Silos

Rosado, Tinto Finoy Albillo Mayor

Ficha Técnica

Nacido de vides que alcanzan hasta los 75 años, este rosado tiene una personalidad arrolladora. Su aspecto es limpio y brillante con ligeros matices herbáceos y aromas intensos a frutos rojos silvestres (frambuesas, fresas), grosellas e hinojos. En boca mezcla la finura con la mineralidad.

Es largo y fresco gracias a su acidez, que lo hace muy persistente, con un final ligeramente vegetal que le da elegancia.

Elaboración: Fermentado en depósito de acero. Crianza en lías de 3 a 5 meses.

Edad de las viñas: Cepas entre los 15 y los 75 años.

Rendimiento: 4.000 Kg/ha.

Altitud media: 840 metros.

Armonía: Ideal para acompañar con un aperitivo, pasta, ensaladas, pescados azules o con arroces.

