

ROSADO 2014



Pompaelo Rosado 2014 ha sido elaborado con la variedad Garnacha al 100%

Elaboración:

El vino ha sido elaborado siguiendo el método tradicional de "sangrado" obteniendo como resultado un atractivo y versátil estilo adecuado para cualquier ocasión.

Notas de Cata:

Color fresa intenso y brillante.

En nariz observamos intensos matices de fresas, frutas rojas y diversas notas florales.

Su paso en boca resulta sabroso, elegante, a la vez que mantiene una sensación de frescor y equilibrio muy agradable.

Maridajes:

Acompaña perfectamente a pescados, carnes blancas, pastas, paellas y aperitivos.

Temperatura ideal de servicio 8°-10°C