



Pompaelo Rosado 2010 está compuesto de un fresco y atractivo ensamblaje de las variedades Garnacha y Cabernet Sauvignon.

Elaboración:

Los vinos han sido elaborados siguiendo el método tradicional de "sangrado", obteniendo en conjunto una atractiva combinación varietal.

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 8º-10ºC.