

MARTÍN BERDUGO

ROSAT

Denominació d' Origen: Ribera del Duero

Anyada: 2009

Varietats: 100% Ull de Llebre

Temperatura de servei: 11º

Grau Alcohòlic: 14,5%

Elaboració:

El most rosat és obtingut de la maceració a baixes temperatures de raïms negres durant 36 hores. La fermentació es du a terme en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Nota de Tast:

A la vista: Color rosa maduixot amb reflexos guinda, brillant i una mica més cobert que els rosats tradicionals. A nas: Aroma intensa a fruita fresca, caramel de maduixa, gerds, amb lleugers tocs dolços a mel de flors, notes de plàtan, cítrics i galeta. A boca: Es confirma en boca la fruita fresca percebuda al nas, és un vi sedós i fresc, ben equilibrat, de passada de boca molt agradable i persistent. Provoca una verdadera festa en els sentits.

Maridatge:

Carns blanques, peixos, pasta, verdures, etc.

Altres productes del celler:

Martín Berdugo - Verdejo, Martín Berdugo - Jove, Martín Berdugo - Bóta, Martín Berdugo - Criança, Martín Berdugo - MB Edició Limitada



Martín Berdugo