

CASTILLO DEL MAGO

D.O.P. Calatayud

Rosado

agustín
Cubero
bodegas · desde 1881

VARIEDAD: 100% Garnacha

DENOMINACION DE ORIGEN: CALATAYUD

ELABORACION:

Una vez procesada la uva, se lleva a cabo una maceración a lo largo de 6 h. Obtenidos los objetivos deseados, se procede al sangrado del mosto para llevar a cabo una elaboración por método tradicional, fermentando a 16°C.

DATOS ANALITICOS: Grado Alcohólico: 13,5% vol

NOTAS DE CATA:

Color.- Rosa fresa brillante.

Aroma.- Buena intensidad con aromas que recuerdan a frutas rojas (fresa, frambuesa) y notas florales que aportan frescor y elegancia.

Boca.- Sabroso y equilibrado. Pleno de matices en su paso. Amplio y de gran frescor

TEMPERATURA DE SERVICIO: de 8 a 10 ° C



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

www.holawines.com

exports@holawines.com

T + 34 976 213308

M + 34 648046420