

ALPAIRO ROSADO



www.mucy.es



ELABORACIÓN

Vino rosado procedente de un majuelo plantado en vaso de unos 70 años de edad. Compuesto por mezcla de tres variedades: garnacha gris, albillo y tempranillo. Elaborado con uvas procedentes de vendimia realizada de forma manual. Se fermenta en acero inoxidable a 15° C y, después de dicha fermentación, se hace crianza sobre lías de 6 meses en depósito de inoxidable.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Cigales

VARIEDADES

30% albillo, 30% garnacha gris, 40% tempranillo

FECHA DE VENDIMIA

Septiembre

COLOR

Delicado rosa salmón. Es limpio y brillante.

NARIZ

Aromas dominados por fruta fresca (cítricos y pomelo). Con notas vegetales.

BOCA

Es fresco y elegante. Con buena acidez. En definitiva es un vino en armonía, sutil pero rico en matices, listo para consumir.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 7 y 8 grados centígrados.