

BODEGAS  
**AINZÓN**

## FLOR DE AÑÓN ROSADO

*Delicado donde los haya porque delicado es su sabor, su color, su etiqueta. Una apuesta por cerrar el círculo de la familia Flor de Añón sin perder su punto de originalidad y frescura.*

### TIPO DE VINO

Joven.

### VARIEDAD DE UVA

Garnacha.

### AÑO

2019.

### VIÑEDO

Espaldera.

### NOTAS DE CATA

Vino rosado, de color rojo fresa, con ligeros tonos azulados. Complejo en nariz, predominando frutas rojas frescas como fresa y cereza con aroma elegante a violetas y rosas. En boca es amplio, sabroso y fresco, muy bien equilibrado. Pleno de matices en su paso en boca, con un post-gusto largo recordando la fruta y los aromas florales y delicados.



### TEMPERATURA DE SERVICIO

10 °C - 12 °C.

### MARIDAJE

Arroces cremosos, sopas frías, crujientes de verduras y escabeche de aves.

### VINIFICACIÓN

Una vez recibida la uva en la bodega y tras un amplio control analítico, se la separa del raspón, se estruja y encuba, prolongándose su maceración a baja temperatura entre 6-8 horas, con el fin de poder obtener en el mosto que van liberando las uvas de forma estática y natural, las sustancias responsables de su atractivo color y estructura. En el momento que se considera oportuno, se sangra el mosto para realizar su fermentación de forma lenta y suave a 16 °C con el objetivo de conseguir el máximo de fruta y cualidades aromáticas.

### FORMATOS

Botella Borgoña 750 ml. Caja 6 unidades.