BODEGAS

AINZÓN

COLLADO ROSADO

El Collado rosado es un 100% garnacha. Joven pero fiable, descarado y sin ambages.

TIPO DE VINO
Joven.

VARIEDAD DE UVA
Garnacha.

AÑO
2021.

VIÑEDO
Espaldera.

NOTAS DE CATA
Atractivo e intenso color fresa con brillantes destellos violetas. En nariz apreciamos complejos y elegantes aromas frutales combinando frutas exóticas con frambuesa madura y algún fruto silvestre. En boca armoniza la sensación de frutosidad con la cremosidad de su sabor y una equilibrada acidez. Se trata pues de un vino equilibrado y amplio con postgusto largo e intenso.

TEMPERATURA DE SERVICIO
10 ºC - 12 ºC.

MARIDAJE
Quesos, ensalada de pasta, ensalada de arroz, tapas, frutos secos y carnes blancas.

VINIFICACIÓN
Se separa la uva del raspón, se estruja y encuba, prolongándose su maceración a baja temperatura entre 8 y 12 horas, para obtener un tono de rosado apropiado a la zona. En el momento que se considera oportuno, se sangra el mosto para realizar su fermentación de forma lenta y suave a baja temperatura con el objetivo de conseguir el máximo de fruta que aporta la garnacha.

FORMATOS
Botella Bordelesa 750 ml. Caja 12 unidades.

bodegasainzon.es