

# MARINA ESPUMANTE ROSADO

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Monastrell.

**TIPO DE VINO:** Es un vino espumoso rosado de burbuja pequeña, ligera y rápida, lo que da un carácter diferente y refrescante, 10%vol.

**CONCEPTO:** Es un espumoso rosado diferente, exclusivo y sin comparativos.

**VIÑEDOS:** De la fusión y la selección de nuestras viñas viejas y jóvenes de Monastrell, nace este vino moderno. Viñedos en la romana.

**CLIMATOLOGÍA:** Clima mediterráneo

**VENDIMIA:** Vendimia seleccionada en el momento justo de maduración.

**TERROIR:** Suelos claros calcáreos.

**ELABORACIÓN:** Espumoso de Fermentación Natural por método Charmat.

**RECOMENDACIONES DE CONSUMO:**  
Se debe tomar frío de 4-7°C.

**CONDICIONES DE CONSERVACION:** Mantener a temperatura constante en lugar fresco y seco

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:** 94 Kcal por 100 gr.

**MARIDAJE:** Es ideal para tomar en cualquier ocasión, y perfecto acompañante de toda la comida italiana, risottos, carnes blancas y quesos cremosos.

**FICHA DE CATA:**

COLOR	AROMA	PALADAR
Destaca su espuma rosada sobre un fondo color frambuesa.	Muy intenso. Resalta su frescura con toques frutales de guinda, pétalos de rosa y frutos rojos. Muy expresivo.	Chispeante burbuja que equilibra el dulzor de la uva propia de la vinificación con sabor a fruta confitada, graso y mineral. Retronasal largo.

