CRESTA ROSA

Vino de aguja rosado

El vino de aguja rosado por excelencia. Un vino alegre con las condiciones propias de un gran rosado. Elaborado con las variedades de Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, el agradable y sutil punto de aguja que le confiere la originalidad y frescor, es fruto de una segunda fermentación natural y una de las claves del prestigio y éxito del que Cresta Rosa goza desde hace décadas.

Con una brillante tonalidad rosa, Cresta Rosa es un vino aromático, ligeramente afrutado, que resulta chispeante y exquisito al paladar.

Variedades: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Elaboración: Fermentación natural.
Crianza: Vino Joven.

Graduación: 12% vol.
Azúcares residuales: 15 g/l.
Acidez total: 4 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,40 g/l.
SO_2 total: 130 mg/l.
SO_2 libre: 30 mg/l.

Tipo de botella: Rhin alta, blanca, 75 cl. y 37,5 cl.

Nota de cata: Color rosa pálido, muy brillante. Abocado, aromático y ligeramente afrutado. Chispeante, ligero y exquisito paladar.

Sugerimos también probar el Cresta Rosa con hielo y un pequeño corte de piel de naranja.