

CUATRO PASOS

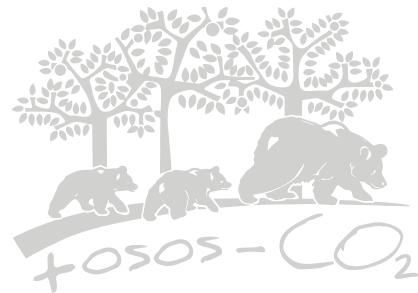
ROSÉ

El vino del Oso

Cuatro Pasos Rosado nace de los viñedos del valle del Bierzo, donde las parcelas con mayor vigor y vegetación protegen los racimos de la incidencia directa del sol, dotando así a la uva Mencía de una mayor frescura.

Seleccionamos cuidadosamente las parcelas de valle en las que realizamos una vendimia temprana para conservar esa frescura que aporta aromas más intensos.

Mediante el prensado directo de uva logramos una extracción de color delicada y mediante la fermentación en frío (18º) conservamos los aromas frutales y florales de la uva.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL:

Color rosa palo con capa baja

FASE OLFATIVA:

Intensidad muy alta. Aromas frescos de fruta roja como cereza, ciruela y frambuesas, notas florales de rosa y violeta.

FASE GUSTATIVA:

Boca con cuerpo y estructura. Buena acidez que refuerza la sensación de frescor

D.O. BIERZO

UVA: Mencía 100%

GRADO ALCOHÓLICO: 12%

