

Valeriano

b o d e g a s

el berrojo rosado

cigales
d.o.

tierra
de
sabor

DESCRIPCIÓN DEL VINO

marca: rosado el berrojo 2013
denominación de origen: cigales. españa
variedad de uva: 70% tinta del país, 15% garnacha, 15% albillo
edad de las cepas: 30 a 100 años
producción: 80.000 botellas

ANÁLISIS VISUAL: La fase visual rosa pálido, limpio, con reflejos brillantes.

ANÁLISIS AROMAS: En nariz nos proporcionará intensidad óptima de fruta fresca, manzana roja, fresón, arándanos.

SENSACIONES EN BOCA: De paso fácil, alegre por su acidez y con buen retrogusto.

Su consumo a temperatura de 10-12°C es ideal.

MARIDAJE: Marida estupendamente con pasta, ensaladas, tapas variadas, hojaldres, quesos nacionales o internacionales de media curación.

VALORES ANALÍTICOS

Grado alcohólico	13,00 % vol
Acidez total	4,90 g/l
Acidez volátil	0,35 g/l
Azúcares reductores	+/- 1,70 g/l



C/ Higuera, 2
47290 Cubillas de Santa Marta
(Valladolid)

Tfno.: 983 585 085

Fax: 983 585 186

Email: info@bodegasvaleriano.com

