



BODEGAS VICTORIANAS

## Monterío Rosado 2017

**Situación de la Finca:** La Mancha.

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Rendimiento:** 6500 kg/Ha.

**Altitud:** 790 m.

➤ **Vinificación:**

24 horas de maceración en frío y fermentación a 16 °c.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Limpio, brillante, rojo cereza.

**En nariz:** En nariz es goloso, con buena intensidad.

**Gusto:** Fresco y recorrido homogéneo.

**Final:** Final medio frutal.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Es posible combinarlo con carnes frías, escalope de ternera, carne de cerdo a la plancha. Platos preparados con patatas y/o setas. Quiche Lorraine. Muy bueno con arroces y pastas en general. Tomates o calabacines.

**Temperatura de Servicio:** 7-11° Celsius / 45-52° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 12,82 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,35 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,32 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 0.7 g/l.

