



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

