

NICTE

PÉTALOS DE ROSA 2015



ANÁLISIS:

Alcohol:	13 %
Acidez Volátil gr./l.:	0,32
Acidez Total gr./l.:	5,75
SO ² Libre mg./l.:	32
SO ² Total mg./l.:	72
PH:	3,33
Azúcar Residual gr./l.:	6,5

DESCRIPCIÓN:

Únicamente hemos elaborado 6.000 botellas de este excepcional rosado de aromas frescos y afrutados.

BODEGA Y VIÑEDOS:

Avelino Vegas S.A. cuenta con una magnífica bodega dentro de la D.O. Rueda, donde también elabora vinos acogidos a la Denominación de Vinos de la Tierra de Castilla y León. Precisamente de los páramos cascajosos de la provincia de León, es la uva de la variedad Prieto Picudo, procedente de viñas de 25 años cultivadas a más de 800 m. de altitud, con la que elaboramos este vino.

ELABORACIÓN:

El pequeño racimo de Prieto Picudo, madura muy lentamente ya que sufre el clima extremo de la meseta con noches muy frías en el verano. Este vino se elabora con el primer mosto obtenido por sangrado. Después fermenta a baja temperatura para mimar esos intensos y elegantes aromas a frutas blancas que le caracterizan.

NOTA DE CATA:

Su color es rosa pálido con tonos salmón, limpio y brillante. En nariz tiene aromas de buena intensidad que recuerdan a fruta blanca, y cítricos. En boca es fresco con buena acidez muy aromático y un punto goloso y refrescante.

- José Manuel Corrales - Enólogo

RECOMENDADO CON:

Ideal para consumir con pescados y mariscos, arroces, pastas y como aperitivo al atardecer.

TEMPERATURA DE SERVICIO 7° - 10°C

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934010017
Medidas Botella: 326 x 81,3 mm
Peso: 1.470 gr.
Cierre: Tapón de cristal

EAN Caja (6 Botellas): 8412934910010
Medidas Caja: 26,1 x 17,3 x 33,5 cm
Peso caja: 9 kg.
76 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,48 m.)
19 cajas / fila
Peso Pallet: 709 kg