

# IKUSI



## ROSADO

**Grado Alcohólico:** 13,5 % vol.

**Uva:** 100 % Garnacha

**Elaboración:** temperatura fermentación: 15° C. **Tiempo fermentación:** 14-21 días. **Método:** sangrado tradicional.

**Notas de cata:** atractivo color rosa, con destellos amarotados en el borde, limpio y brillante en su presentación visual. En nariz despliega aromas de media intensidad, con recuerdos a fruta roja del bosque, grosella. En boca se muestra potente, desarrollando un paso equilibrado con una buena acidez, que evoluciona hacia un grato final limpio y elegante.

**Consumo y maridaje:** aconsejamos degustarlo entre 9-12° C. Realza platos como arroces, parrilladas, foie, cremas, pastas, carnes ligeras, quesos, pescado azul, verduras y entremeses.

---

## ROSE

**Alcohol content:** 13,5 % vol.

**Grape:** 100 % Garnacha

**Production:** fermentation temperature: 15° C. **Fermentation time:** 14-21 days. **Method:** traditional bleeding method.

**Tasting notes:** an attractive red in colour, sparkling with a deep purple tinge on the edge, this wine presents a clean, bright appearance. On the nose it reveals aromas of medium intensity, with hints of red forest fruit and redcurrants. In the mouth it is robust and potent, leading to feeling of balance and excellent acidity, moving on to an agreeable finish that is clean and full of elegance.

**Consumption and accompaniment:** serve preferably between 9-12° C. Enhances dishes such as rice, barbecues, foie gras, creams, pasta, lean meat, cheeses, freshwater fish, vegetables and hors d' oeuvres.

---

## ROSÉ

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol.

**Urebsorte/n:** 100 % Garnacha

**Erzeugung:** gärtemperatur: 15° C. **Gärzeit:** 14-21 tage. **Methode:** traditioneller Abzug.

Aussehen, buket und geschmack: attraktives Aussehen hellroter. Farbe mit lila Strähnen zum Rand hin, sauber und strahlend der visuellen Darbietung. In der Nase entwickelt sich ein mittelmässig intensives Aroma mit Erinnerungen an rote Waldfrüchte, auch Johannisbeere. Auf der Zunge in der Entwicklung kräftig und mit einem gelungenen Gleichgewicht und gutem Säuregrad, der sich zum Ende hin sauber und elegant gibt.

**Genuss und empfehlungen:** empfohlen wird der Genuss bei Temperaturen zwischen 9-12° C. Unterstreicht gelungen Reisgerichte, Grillplatten, Foie, Cremes, Nudelgerichte, leichte Fleischgerichte, blauen Fisch, Gemüse und Aufschnitt