

Carta

Valle de Guadalupe



CARTA ROSÉ VALLE DE GUADALUPE

Variedad:

100% Grenache.

Reposo:

Sin reposo.

Grado Alcohólico:

12,5 %.

Temperatura de servicio:

8 - 10° C.

Notas de Cata:

Color rosado claro. Brilloso.

Nariz apela a fruta del bosque. Flores blancas.

En boca ataque franco, presenta un final largo y levemente amargo.

La acidez en boca hace contrapunto a una estructura compleja, lo que origina un verdadero deleite al paladar.

Maridaje:

Ideal para acompañar con ensaladas, hamachi, Pad-thai y como aperitivo.