



PRIMUS ROSADO AGUASCALIENTES

Variedades:

Malbec, Cinsault.

Reposo:

Sin reposo.

Grado Alcohólico:

10,8 %.

Temperatura de servicio:

10° C.

Notas de Cata:

Salmón muy similar al oro rosa, de color un tanto cursí, brillante y sumamente límpido. "Fresco, desde un inicio se percibe el durazno y un poco de aromas a fresas muy frescas, se expresa mejor conforme va pasando el tiempo, demostrando su gran capacidad de evolucionar." "Fresas fresca, notas a durazno y toronja, sumamente cítrico. Acidez tersa, se vuelven a percibir los frutos rojos recién cortados, el retrogusto esta marcado por el melocotón mucho mas dulce que además se mantiene hasta el final. Es un vino muy largo que tiene un termina mucho mas cálido de lo que empezó, haciendo complejo a un vino que es fácil de tomar."

Maridaje:

Ideal para abrir apetito en una mañana de primavera, sabores suaves pero atrevidos que van de la mano con comidas refrescantes, frutas como melón o durazno, sashimis de salmón o atún, frutos del mar como langostinos o camarón e incluso con charcutería.