

AZUA Rosado Bobal

BODEGAS
VITIVINOS



Nombre:	Azua Rosado
Cosecha:	2016
Tipo de Vino:	Rosado joven
Variedades:	100% Bobal
Denominación de Origen:	Manchuela
Localización del viñedo:	Viña de Villamalea

ELABORACIÓN:

Vendimia:	Manual
Bobal:	Principios Octubre
Fermentación:	Maceración, sangrado y fermentación del mosto a temperatura controlada de 16°C durante 10 días.

Botella: 750 ml

DATOS TÉCNICOS:

Grado Alcohólico:	12,0 %Vol
Azúcar Residual:	1,30 gr/l
Acidez Total:	4,51 gr/l
pH:	3,39

DEGUSTACIÓN:

Vista: Bonito rojo fresa.

Olfato: Desprende los perfumes florales de rosas y olores de compota de frutas (fresas, melocotón y cítricos).

Paladar: En boca es muy afrutado, fresco y muy equilibrado, propio de la variedad Bobal.

GASTRONOMIA:

Idóneo para acompañar arroces, barbacoas y pasta.
Servir entre 8°C y 12°C.

PREMIOS:

Zarcillo de Plata en Castilla y León 2009



BODEGAS VITIVINOS

Cno. Cabezuelas s/n

02270 Villamalea (Albacete) España

Tel: +34 967 48 31 14 — Fax: +34 967 48 39 64

E-mail: comercial@vitivinos.com

www.vitivinos.com