



KLARET

El vino es elaborado en un 60% a partir de la uva Prieto Picudo y un 40% de Albarín Blanco para elaborar un rosado afrutado, ligero y elegante. Vendimia mecánica nocturna. Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable.

FICHA DE CATA: Color rosa pálido con reflejos púrpuras. Aroma elegante a fruta fresca, destacando las notas vegetales y herbáceas del albarín que se ensambla con los frutos rojos del Prieto picudo aportando complejidad al conjunto. Fresco, ácido, afrutado, ligero y con un paso en boca sabroso y persistente. Buen equilibrio.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,50%

MARIDAJE: Acompaña pescados, pastas, mariscos y arroces no muy condimentados. Servir a 8°-10°C.

VINO ECOLÓGICO

