



## PARDEVALLES ROSADO

*Prieto picudo*

Elaborado 100% a partir de la uva Prieto Picudo. Vendimia mecánica nocturna. Maceración pelicular durante 12 h. Descubre, prensado y desfangado estático del mosto durante 48 h. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 13°C.

**FICHA DE CATA:** Color rosa fresca, limpio y brillante. Intenso y fresco en nariz, con aromas a fresa y ligeros recuerdos cítricos. Potente y sabroso en boca, con una gran frescura que le aporta el carbónico residual de la fermentación.

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 13.50%.

**MARIDAJE:** Resulta perfecto para combinar con ensaladas, arroces, pescados, y aperitivos fríos. Servir entre 8°-10°C.

---

### EN LA PRENSA

91 puntos Vino y Gastronomía Magazine - Top 300 Wines - 3rd Best Rosé from Spain

90 puntos Parker (2009)

90 puntos Guía Peñín

2nd Best Rosé of Spain at the "Nariz de Oro" Contest

8,8 puntos El País - 4th Best Rosé of Spain

Ganador Cata de Verema 2010 Mejor Vino Rosado de España

Revista Vino y Gastronomía 300 Mejores Vinos: 5º Mejor Rosado de España.

Mejor Rosado de España 2013 Concurso Catatalentos BASF.