

FICHA TECNICA PROVENTUS ROSADO ICE 2016



Proventus Rosado Ice 2016

Uvas: 100% tempranillo. Viñedos de más de 30 años en la zona de Boada de Roa a unos 850 metros de altitud.

Grado Alcohólico: 13% vol.

Producción: 4200 botellas de 75cl

Suelos: Gravas y arcillas alrededor de Boada de Roa, Perfectos para conseguir vinos elegantes y con estructura.

Clima: Continental extremo. Gran contraste de temperaturas entre invierno y verano. Entre día y noche.

Vendimia 2016: Muy buena. La vendimia fue un poco tardía. Uva de gran calidad debido a un verano seco y sin precipitaciones en el ciclo de maduración ni en vendimia.

Elaboración:

Vendimia a mano en cajas pequeñas y selección minuciosa de los racimos en mesa de selección. Elaborado por el método de sangrado con una maceración corta de 24 horas. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura para retener en el vino todo el aroma y sabores de la fruta.

Notas de cata:

Color fresa intenso, limpio y brillante.

Nariz aromática y floral. Afrutado con notas intensas de frutas rojas frescas (grosellas, fresas y frambuesas), toque goloso (caramelo, piruleta).

En boca es fresco y sutil. Muy equilibrado con notas florales, frutas rojas frescas y toque goloso. Con un agradable paso de boca.

Consumo óptimo: Desde el momento de la compra

Temperatura de servicio: 5-7Cº. Muy frío, se recomienda servir con hielo. Y si te gusta, acompañado de unos trocitos de fresa fresca, está todavía mejor.

Marida perfectamente con snacks, aperitivos y entrantes. Ceviche, pescados y arroces. También va estupendo solo sin comida como bebida refrescante.