

## Rosado

Partiendo de los mejores tinos de uva tinta, y antes de completar la maceración, se lleva a cabo un sangrado del mosto una vez que ha alcanzado un color frambuesa intenso. A partir de ahí dicho mosto se vinifica como si fuera un blanco obteniéndose un Rosado por sangrado fresco y aromático.

### Cata:

-  **Variedad:** 100 % Tinto del País.
-  **Color:** rosado frambuesa, limpio, brillante y con tonos vivos y alegres.
-  **Nariz:** afrutado e intenso. Destacan aromas de frutas rojas que le dan una frescura muy agradable.
-  **Boca:** es un vino suave y fresco, con sabor afrutado y vivo, manteniéndose los aromas a fresas y frutos.
-  **Platos:** pescados, arroces, carnes blancas y entremeses.

### Consejos al consumidor:

- Conservar en lugar fresco entre 12 y 16 °C.
- El vino después de viajar, necesita reposar al menos 48 horas antes de consumirse.
- Degustar a una temperatura entre 6 y 8 °C.

### BODEGAS VITULIA S.L.

P.I. Allenduedero | C/ Sendín P-49  
 09400 ARANDA DE DUERO - BURGOS - ESPAÑA  
 Móviles (+34) 695 30 50 40 (+34) 636 97 24 32  
 Tel./Fax (+34) 947 51 50 51 | vitulia@bodegasvitulia.com  
 www.bodegasvitulia.com



*From the best bunches of red grapes, and before completing the maceration, they are squeezed once they have reached a deep raspberry colour. From that moment, the juice is made wine like a white getting a Rose wine fresh and aromatic.*

### Taste:

-  **Variety:** 100% Tinto del País.
-  **Colour:** pink raspberry, clean, bright, bright colours and cheerful.
-  **Nose:** fruity and intense. Red fruit aromas that give it a nice freshness.
-  **Mouth:** this wine is soft and fresh, fruity and alive, keeping the aromas of strawberries and fruit.
-  **Dishes:** fish, rice, white meats.

### Consumer Tips:

- Store in a cool place between 12 and 16 °C.
- After travelling, wine needs to settle at least 48 hours before consuming.
- Enjoying at temperature between 6 and 8 °C.

