



---

## CASA DE LA VIÑA ROSADO (VDLT CASTILLA)



**Elaboración:** Se elabora a partir de uvas seleccionadas. Para el rosado es necesario limitar la pigmentación con tan solo el escurrido de la uva por su peso. Esta es la elaboración que el rosado de Casa de la Viña practica con todos los elementos técnicos. Por lo tanto, tras un leve estrujado y maceración en frío, pasa a un depósito en el que se fermenta a temperatura controlada desarrollándose así los máximos aromas de la uva.

**Cata:** Rosa palo. Alegre ribete con tonos azulados. Limpio y brillante. Potentes y delicados aromas de frambuesa madura con notas de golosinas de fresa. Recuerdos florales y algunos lácteos. Destaca en boca su fresca golosidad. Se muestra ágil, fresco y aterciopelado, aportando gran peso de fruta durante el recorrido por la boca. Placentero recuerdo frutal.

**Maridaje:** Para degustar con pescados, mariscos, arroces, pastas y aves asadas no muy condimentadas.

**Temperatura de servicio:** 10-12°C.

**Premios:** Fercam: 1997 y 2011 Oro. 2000 y 2005 Bronce. Gran Selección Junta Castilla La Mancha: Bronce 1997. Baco de Bronce 1997. CRDO Valdepeñas "Premio a la elaboración 96-97". CRDO Valdepeñas "2º Premios a la calidad" 1994. CRDO Valdepeñas "Premio a la elaboración 92-93".

