



CONVENTO DE LAS CLARAS ROSADO D. O. CIGALES

VARIEDAD: Albillo, Verdejo y Tempranillo 100%

SUELOS: Aluviales.

VIÑEDO: Elaborado con el pago de Valdehierro situado en Corcos del Valle.

ELABORACIÓN: 100% crianza sobre lías en deposito de acero inoxidable durante 8 meses

NOTAS DE CATA:

Aromático, potente, fragante, y fresco. Entrega frambuesas, fresas, toques anisados, uva madura, golosa.

Hay fruta de hueso, flores, como el lirio o las violetas, piel de ciruela, hierbas balsámicas y fondo especiado.

Tiene una boca esplendida, fresca y golosa, sin saturar, equilibrado, con un amargor elegante que recuerda a la piel del pomelo rojo. Largo muy persistente con volumen y melosidad.

PRODUCCION LIMITADA: 5.000 BOTELLAS

cigales
d.o.

Convento de las Claras
BODEGAS

