

Rosado

VARIEDAD: 50 % Garnacha - 50 % Viura.

SUELOS: aluviales.

VIÑEDOS: elaborado con el pago de Valdehierro situado en Corcos del Valle.

ELABORACIÓN: 100 % crianza sobre lías en depósito 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 espléndida, 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.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS