

# floritura

Rosado



**VARIEDAD DE LA UVA:**  
Tempranillo y  
Verdejo

**GRADOS:** 13,5% Vol.

## DESCRIPCIÓN

Es un vino elaborado con uva de la variedad Tempranillo, procedente de una única parcela situada en el término de la Seca. Buscamos un rosado con una nariz muy frutal y con una boca contundente. Un rosado con alma de tinto.

## ELABORACIÓN

Se realiza una maceración en frío de la uva en las prensas para favorecer la expresión aromática de la uva. Se recoge el mosto yema y el de la primera prensada para a continuación fermentarlo a 15 °C. Por último el vino se deja reposar durante 2 meses sin trasiegos para finalmente clarificarlo, filtrarlo y proceder a su embotellado.

## VIÑEDOS

Es una parcela que presenta mucho canto rodado que proporciona una buena maduración y por su orientación la uva no pierde ese toque de frescura tan necesario en la elaboración de vinos rosados.

## NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Color rosa frambuesa. Intensidad aromática alta, frutas rojas con toques herbáceos frescos y notas florales. En boca presenta una buena estructura, voluptuoso y redondo. Muy persistente y refrescante. Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

*Conservar en lugar fresco y seco.  
Servir entre 8° C y 10° C.*



Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U. Ctra. Rueda - Nava del Rey, Km. 2. 47490 Rueda. Valladolid. España.  
Tel. + 34 983 034 356 - bodega@valdecuevas.es - www.valdecuevas.es

**RUEDA**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN