

ROSÉ

2023



NOTAS

Los vinos rosados se distinguen por sus colores que pueden ir desde un color “ojo de perdiz” a un salmónado, a un rojo cereza pálido hasta un rosado firme. No hay predilección para ninguna variedad de no ser que el vino venga de una región específica reconocida, sobre todo del viejo continente.

Los rosados son vinos de temporada, consumidos principalmente en el periodo primavera-verano. Nuestro vino ROSÉ se elabora con 4 uvas vinificadas por separado y ensambladas al final de la fermentación alcohólica. Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%, Grenache 40% y Cabernet Sauvignon 10%, todas cultivadas en el Valle de Guadalupe.

VISTA: Vino de color salmón brillante con ribete plateado. Densidad aparente media-alta.

AROMAS: Intensidad aromática alta. La combinación de frutos tropicales y cítricos como la toronja y guayaba permean la nariz. Encontramos frutos rojos frescos como la frambuesa y fresa. Nota floral que nos recuerda a rosas.

GUSTO: Vino seco de cuerpo medio, acidez vibrante, muy refrescante que provoca la salivación.

MARIDAJES: Este tipo de vinos pueden llegar a ser sumamente versátiles a la hora de acompañarlos con alimento; desde comida mexicana como chiles en nogada, tacos al pastor, cochinita pibil, hasta mariscos con bastante acidez.

The rosé wines are distinguished by their colors that can go from a color “eye of partridge” to a salmon-like, to a pale cherry red to a firm pink. There is no predilection for any variety unless the wine comes from a recognized region, especially from the old continent.

Roses are seasonal wines, consumed mainly in the spring-summer period. Our ROSÉ wine is made with 4 vinified grapes separately and assembled at the end of the alcoholic fermentation: Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%, Grenache 40% and Cabernet Sauvignon 10%, all grown in the Guadalupe Valley.

COLOR: Medium salmon with silver edges.

AROMAS: High intensity. Tropical and citrusy combination; grapefruit, guava and hints of roses, and young red fruits like strawberry and raspberry.

TASTE: Dry, medium bodied and crisp; the medium-to-high acidity leads to take another sip.

PAIRING: Very versatile; from Mexican food like “Chiles en nogada”, cochinita pibil and fish tacos to fresh seafood with a good amount of acidity.