



FINCA MUSEUM  
VIÑEDOS Y BODEGAS

## VINEA ROSADO

**VARIEDADES:** Tempranillo.

**ELABORACIÓN:** La vendimia se realizó de forma manual. Sometiendo a la uva a una maceración en frío durante 6 horas, tras la cual se procede a la separación del mosto lágrima.

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura para que los aromas puedan desarrollar todo su potencial, llegando a durar 22 días.

Posteriormente, el vino se ha mantenido con sus lías para aumentar el volumen en boca durante 30 días, tras los cuales se ha procedido a su estabilización y posterior embotellado.

**NOTAS DE CATA:** Color fresa pálido, muy brillante y luminoso. Capa muy baja.

**Nariz:** Intenso y frutal, con recuerdos a gominola, lichis y flores blancas. Los matices de frutas rojas dulces descansan sobre una discreta mineralidad.

**Boca:** posee un ataque muy ligero que sorprende al catador por su equilibrada sedosidad. La aparición de matices de flor de azahar o caramelo de violeta inmediatamente después de su paso por el paladar, le dotan de un exquisito equilibrio durante toda su trayectoria y nos invita a disfrutar de una copa tras otra.

**MARIDAJE:** Es un rosado muy versátil. Encaja a la perfección con la gastronomía mediterránea, arroces, menestras, pastas, pizzas, setas, ahumados, carnes blancas y pescados. Las barbacoas, comidas en terrazas y picoteos, son escenarios idóneos donde este vino puede complementar el momento perfecto.

FINCA MUSEUM VIÑEDOS Y BODEGAS

D.O. Cigales

Ctra. Cigales - Corcos Km. 3  
47270 Cigales, Valladolid (España)

T. (+34) 983 581 029  
F. (+34) 983 581 030

Sugerencias y comentarios:  
[info@bodegasmuseum.com](mailto:info@bodegasmuseum.com)

[www.bodegasmuseum.com](http://www.bodegasmuseum.com)

