



FINCA MUSEUM

## MUSEUM ROSÉ

*Intenso y afrutado. Un rosado muy versátil.*

### VARIEDADES

Mayoritariamente Tempranillo, aunque también pequeños porcentajes de Garnacha y Verdejo

### VIÑEDO

Selección de viñedos de Tempranillo tradicional de la DO para la elaboración de rosados, con un pequeño aporte de viñedos pedregosos de garnacha y verdejo.

### ELABORACIÓN

La vendimia se realizó en las horas más frescas del día, en estado óptimo sanitario y de maduración de la uva. Las uvas blancas y tintas fueron sometidas a prensado directo juntas, sin maceración previa.

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas que permiten que los aromas y sabores desarrollen todo su potencial.

Después del trasegado, mantenemos las lías finas en suspensión durante 80 días para aumentar el volumen en boca, tras lo cual se procede a la clarificación y posterior embotellado.

### NOTAS DE CATA

-  Color salmón pálido, limpio y brillante.
-  Aromas de flores blancas y bayas, con notas a especias y panadería, como resultado de la crianza sobre lías
-  Sensación en boca amplia y compleja, con amplio volumen, pero a la vez con refrescante acidez. Con exquisito equilibrio durante toda su trayectoria



ALCOHOL

13%

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°C - 8°C

### MARIDAJE GASTRONÓMICO

Un rosado muy versátil. Marida a la perfección con la cocina mediterránea, arroces, pastas, carnes blancas y pescados.



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