LAR DE MAÍA - 8º ROSADO - AÑADA 2022





FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE LA UVA: Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla y León

ELABORACIÓN

- Vendimia: manual.
- Vinificación: selección manual inicial en viñedo y segunda selección en bodega. Se despalilla y, tras obtener el mosto, se fermenta a temperatura controlada con el fin de preservar una mayor riqueza aromática.
- Crianza: se realiza con sus propias l\u00edas durante el tiempo necesario en dep\u00edsitos de acero inoxidable mediante la t\u00e9cnica del b\u00e0atonnage de forma peri\u00eddica aportando sedosidad al vino. Finalmente se lleva a cabo un leve filtrado antes de embotellar.
- Temperatura de consumo: entre 7° y 9°C
- Notas de cata
 Vino brillante, color rosa picota con reflejos azulados, aromas intensos a frutas rojas ácidas: fresas y frambuesas, final balsámico. Entrada en boca frutal y con gran frescura, notas de fresa ácida. Vino sedoso y buena persistencia en boca.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA



LAR DE MAÍA - 8ºROSADO - AÑADA 2022

Elaborado y Embotellado por:

La Lonja Pinciana S.L. (Bodega Lar de Maía)

47290 Cubillas de Santa Marta

N.R.E.: 8756 VA 00 Valladolid – España

Ingredientes: Uva de la variedad Tempranillo

Información nutricional por 100 ml:

Valor energético: 336,54 KJ

80,77 Kcal Lote: LDM/L-I/II Contiene Sulfitos

Vino de la tierra de Castilla y León

Producto de España

13,50% VOL.

75 cl

Valor Energético: 80.77 Kcalorias/100ml

336,54 KJ /100ml

Proteinas: 0.15 gr/100ml Vitaminas: 0.14 mgr/100ml

Hidratos de Carbono: 0.50 gr/100ml

Fibra: 0.00 gr/100ml Grasas: 0.0 gr/100ml

Grasas Saturadas: 0.00 gr/100ml Grado Alcoholico: 13.90 %vol

Azúcares: 1.0 gr/l Cenizas: 1.8 g/l Sal: 0.005 gr/100ml