



MASCARÓ

VINO ROSADO
MERLOT
2012

Desde 1946 la familia MASCARÓ se ha preocupado de controlar la calidad de sus productos a lo largo de todo el proceso de elaboración, desde el viñedo hasta el embotellado.

Las uvas para elaborar este vino rosado proceden de los viñedos de nuestra finca "Mas Miquel", antigua propiedad del los monjes del vecino Monasterio Cisterciense de Santes Creus (Tarragona).

La recolección es totalmente manual y el traslado de la uva a la bodega se realiza en pequeñas cajas para proteger al máximo la calidad de la uva.

Después de un proceso de maceración pelicular, con el fin de extraer color y aroma, se separa solo el mosto flor que fermenta a temperatura controlada para preservar al máximo la personalidad propia de la variedad.

CATA:

- Color cereza claro. Aspecto límpido y brillante.
- En nariz es redondo con aroma a frutas rojas y notas especiadas.
- En boca es carnoso, con recuerdos a fruta madura y buena acidez. Buena estructura y excelente final.

SERVICIO:

Entre 12º y 14 ºC

CONSUMO:

Por su frutuosidad y estructura es un buen acompañante de aves y carnes blancas, así como de pastas, arroces y setas.

También es adecuado para acompañar quesos tanto curados como cremosos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:
Vino Rosado DO Penedès
VARIETADES:
100% Merlot
CRIANZA:
Vino sin crianza
ANÁLISIS:
Grado Alcohólico: 12,5%

El Vino solo se disfruta con moderación.
Contiene Sulfitos.

