



## LISA ROSÉ

---

### VINIFICACIÓN

*Vendimia mecánica. Prensado a baja temperatura, inertización de las prensas. Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Corta maduración en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada sobre lias finas para preservar la fruta y la frescura.*

### NOTAS DE CATA

*Este es un delicioso rosado, refrescante, pero a la vez delicado y elegante. De color pálido, es ligero, jugoso y refrescante, ofreciendo sabores a cítricos, pomelo rosado, durazno y frambuesa con un final largo y refrescante. Será tan popular servido solo como servido con comida.*

### TIEMPO DE CRIANZA

*2 años.*

### TERROIR

*Suelos profundos arcillo-calcáreos. Altitud 250 - 300 metros.*

### CLIMA

*Añada relativamente tardía con vendimias escalonadas según la variedad de uva.*

### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

*12,5°.*



### VARIEDAD DE UVA

---

*Garnacha  
Merlot  
Carignan  
Marselan  
Caladoc  
Syrah  
Cinsault Ugni Blanc  
Muscat*