



NOOH ROSÉ

VINIFICACIÓN

Vendimia mecánica. Prensado a baja temperatura, prensas inertizadas. Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Crianza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada sobre lías finas para preservar la fruta y la frescura y aportar volumen en boca. El alcohol contenido en el vino se extrae mediante destilación al vacío, es decir, evaporación a un máximo de 35-40°C, para no alterar el vino y preservar todos sus aromas.

NOTAS DE CATA

Color salmón pálido. Un bouquet de aromas que combinan frutas cítricas (pomelo) y frutas rojas (fresa y cereza). Redondo en boca, agradablemente afrutado y apetitoso.

TERROIR

Suelos arcillo-calcáreos.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

0° - SIN ALCOHOL.



VARIEDAD DE UVA

*Garnacha
Syrah
Cabernet Sauvignon
Cinsault*

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 - 11° C.