

Periñán de Bobal

Vino rosado joven

Variedad: Bobal

Graduación: 13.5° C.



Elaborado con uvas procedentes de **viñedos ecológicos**, conducción en vaso, secano y bajo rendimiento, con una edad de 80 - 100 años, característica que le da la categoría de vino de "Alta Expresión".

La vendimia es manual lo que nos permite, una excelente selección de racimos y siempre con la mínima intervención en cada proceso en la bodega, respetando al máximo su estructura natural. Embotellado, taponado y etiquetado de forma manual y artesanal.

En su **fase visual**; es un vino limpio, brillante, transparente, con matices rojizos y rosa cereza.

En su **fase olfativa** es un vino fresco, suave, con aromas a frambuesa, gominola, piruleta y toques florales.

En su **fase gustativa** es un vino elegante, equilibrado, fresco, redondo, aterciopelado, sabe a fruta madura (cereza) con sabor largo y persistente y acidez ligera. Perfecto para tomar solo o acompañar aperitivos, arroces, pastas, pescados, mariscos, en saladas, sushi, carnes blancas y quesos varios.

Se recomienda tomar a una temperatura de 8- 10 °C