



Martín Verástegui

ROSADO



Variedad: 100 % Tempranillo.



Elaboración: método de sangrado (introducción de la uva entera en el depósito y extracción del mosto yema por gravedad). Fermentado en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas a una temperatura de 16° C a 18° C.



Conservación: mantener en un lugar fresco y sin luz evitando cambios bruscos de temperatura y mantener en posición horizontal.



Temperatura: se recomienda beber en el año con una temperatura óptima de 8° C - 10° C.

MARIDAJE

Perfecto para aperitivos, menestras, pastas, arroces y lechazo.
Plato especial: paella de marisco.

PACKAGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 Caja cartón	6 Botellas	750 ml	8437000065302	18437000065309

