

# ROSÉ “MONTECIERZO”

## NOTAS DE CATA

- **Variedades de uva:** 100% Merlot.
- **Color:** De color rosa vivo pálido, lleno de vida y elegancia. Frescura dentro de una sutil contundencia.
- **Aroma:** Fruta fresca en el paladar que se complementa con una dulzura sedosa y un final largo y agradable. Para percibir todos sus aromas y complejidad, recomendamos servir a una temperatura entre 10º-12ºC.
- **Sabor:** complejo bouquet de fruta roja y dulce de fresa.
- **En boca:** de sabor vibrante, este vino es fresco y equilibrado con jugosos sabores de bayas rojas. Marida con entrantes, pescados, carnes blancas, arroz cremoso al pesto, borraja de huerta, sopa fría de tomate rosa, foie con frutas rojas ralladas o yemas de espárragos con aceite de oliva.

## PROCESO ENOLÓGICO DE ELABORACIÓN

- Elaborado exclusivamente con las mejores uvas de nuestro viñedo de merlot en la Finca “La Sarda”. Tras la recepción de las uvas, se despalillan y el primer mosto de nuestro rosé se mantiene en un proceso de maceración de 4-6 horas. Esta esencia se introduce en depósitos para que realice la fermentación alcohólica lentamente, a temperatura controlada de 10ºC. Tras la fermentación, convive con sus lías finas durante 30 días, aportándole densidad para producir un vino ligero, limpio y afrutado.

**Lugar de origen de la uva:** Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en el municipio de Castejón de Ebro (Navarra - España).

**Región:** D.O. NAVARRA. **Análisis:** 12.5% Alcohol / 3.50 Ph.

**Suelo:** abundante piedra caliza y roca (400 m/snm).

  
Marqués de  
**MONTECIERZO**  
B O D E G A  
C/San José, 62 • 31590 Castejón (Navarra)  
Tfno. 948 81 44 14  
info@marquesdemontecierzo.com  
www.marquesdemontecierzo.com

