ALMODÓVAR ROSADO 2024

Viñas de cultivo ecológico de 30-50 años, a 750 metros de altitud en terreno calcáreo-arcilloso.

Clima continental.

Variedad de uva: 100% Tempranillo (Cencibel).

Vendimia: Manual, en septiembre

Elaboración: Sólo con mosto yema.

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable, método *saigneé,* se separa el mosto inmediatamente sin que llegue a macerar con sus hollejos. Se sangra y se fermenta a baja temperatura.

Edición Limitada de tres vinos, creada en nuestra bodega en colaboración con los hermanos
Almodóvar. ¡Manchegos como nosotros! Los vinos se han elaborado con uvas de viñas
seleccionadas personalmente por Pedro y Agustín. Las etiquetas han sido diseñadas por Pedro.

CATA

Color: Piel de cebolla muy pálido.

Aroma: Muy frutal, recuerdos a fresas.

Paladar: Se aprecian sabores afrutas frescas como el pomelo y piña. Encontramos cítricos en el retrogusto con un buen equilibrio en su final.

Temperatura de servicio: 10-12ºC.

Maridaje: como aperitivo, pescados en salsa, arroces caldosos, paella y carne blanca.

Imagen etiqueta frontal © **Pedro Almodóvar**

Bodegas Más Que Vinos, Camino de los Molinos s/n, Cabañas de Yepes, TOLEDO, España, Tel: 925 122 281 mqv@bodegasmasquevinos.com