



LOS CONEJOS MALDITOS ROSADO 2025



Rebsorte: 100% Tempranillo

Weinberge: Eine Selektion von 30 Jahre alten Buschreben, Kalk - Lehmböden, 750 Meter über Meeresspiegel. Kontinentales Klima.

Ertrag: 4000 Kg/Ha.

Weinlese: Handlese, Ende September

Gärung: Keine Maischestandzeit. Gärung des Rosémostes in Edelstahltanks bei ca. 12 °C.

Sur lie bis anfang Februar.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Farbe: Attraktiver, heller Lachston.

Nase: Elegante, fruchtige rote Beerenaromen.

Geschmack: Der Wein präsentiert sich frisch mit ausgeprägten Aromen von roten Früchten: Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere, verfeinert mit einem Hauch von eleganter Zitrusfrucht.

Temperatur: 10-12°C.

Serviervorschlag: Zu Antipasti, Veganen Speisen, Salate, Paella, Meeresfrüchten, Fisch- und Geflügelgerichten.