

# CARE



## *Care Rosado*

### **Variedades:**

**Cabernet- Sauvignon (50%) y  
Tempranillo (50%)**

### **Elaboración:**

**Obtención del mosto mediante sangrado tras 16 horas de maceración. La fermentación en depósitos se realiza a una temperatura de entre 16 y 18°C.**

### **Nota de cata:**

**Color rosa frambuesa y aspecto cristalino.**

**Aromas limpios y de alta intensidad que nos recuerdan frutos rojos maduros y toques de pétalos.**

**En boca el vino se muestra sabroso, frutal y fresco.**

**Resulta largo, persistente y bien equilibrado.**

### **Temperatura de consumo:**

**Servir a una temperatura que oscile entre 8 y 10°C.**