



LA LEGUA

## BODEGAS Y VIÑEDOS LA LEGUA

# 7L Rosado de una noche

### D.O. Cigales – rosado 2013



REGIÓN  
Castilla y León  
España

DENOMINACIÓN DE  
ORIGEN  
D.O. Cigales

VARIETADES  
Tempranillo  
Garnacha  
Cabernet Sauvignon

ALCOHOL  
13,5 % Vol

ACIDEZ TOTAL  
5,56 g/l

PH  
3,02

AZÚCAR RESIDUAL  
2,0 g/l

TAMAÑO BOTELLA  
75 cl

TAPÓN  
Sintético

PRODUCCIÓN  
28.000 botellas

## VIÑEDO

Uva procedente de las 7 parcelas de la finca La Legua, con predominio de la variedad Tempranillo (85%), seguida de Garnacha (10%) y Cabernet Sauvignon (5%).

## VINIFICACIÓN

Una vez recolectada la uva, se ha sometido a un proceso de maceración durante una noche a baja temperatura para extraer el máximo potencial aromático. Vinificación en blanco.

## CATA

Color Rosa mosqueta limpio y muy brillante. En nariz muy aromático con recuerdos de fresa, palote y pétalos de rosa. En boca es fresco y muy frutal con buena estructura y gran persistencia.

## SERVICIO Y MARIDAJE

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

Marida prácticamente con todo tipo de comidas, y especialmente bien con platos ligeros como ensaladas, carpaccios, quesos de cabra, alcachofas, espárragos, setas, arroces, pescados y mariscos.

**¡NUEVO!**

Ctra. Cigales km 1  
Fuensaldaña 47194  
Valladolid Spain

Tel.: + 34 983 583 244  
lalegua@lalegua.com  
[www.lalegua.com](http://www.lalegua.com)

