



torralbenc

### ***Rosado Torralbenc 2016***

- Variedades de uva: Monastrell y Parellada
- Alcohol: 12 % vol.

Las vides de Monastrell y Parellada se cultivan para producir vino rosado fresco y aromático.

- Las uvas de la variedad Monastrell son la base de este vino, que le dota de estructura y expresión.
- La variedad Parellada aporta frescura y sutilidad.



El color, limpio y brillante, es un atractivo rosa pálido.

En nariz presenta una intensidad aromática alta, en la que destacan sus frutas rojas, caramelos de fresa y cereza, que se combinan con muy ligeras notas de hierba fresca, heno y con leves matices florales.

La percepción general en la boca es de un rosado fino, afilado, con buen volumen, con destacada y placentera frescura; un ajustado final que prolonga sensaciones de frutas frescas y golosinas.

El conjunto es singular, fresco y de un atractivo equilibrio.