



2023 Doble o Nada Rosado

Cigales DO, Bodegas Sinforiano

La gioia di vivere spagnola in rosé

Descrizione del vino:

Una scoperta della D.O. Cigales, una regione vicina alla Ribera del Duero in cui l'attenzione si concentra sulla produzione di rosé di alta qualità per tutte le stagioni.

Nota di degustazione:

(st) Colore rosa brillante con riflessi rosso-oro. Ciliegie rosse, melograno, ribes rosso e mela rossa al naso, giocoso e fruttato. Inoltre, bacche rosse di bosco e una sottile nota di fiori di pesco. Al palato è leggero e affascinante, con vivaci sapori di frutta, freschezza accattivante e una struttura elegante.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Cigales
Produttore:	Bodegas Sinforiano
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	50% Albillo, 30% Garnacha Tinta, 10% Tempranillo, 10% Verdejo
Numero di articolo:	1251823

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Doble o Nada Rosado

Cigales DO

Bodegas Sinforiano

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Albillo, 30% Garnacha Tinta, 10% Tempranillo, 10% Verdejo
Maturità:	fino a 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi