

# ROSADO

## WINEINTUBE

**Variedades:** Tempranillo y Merlot

**Elaboración:** Las uvas entran en nuestra bodega en el punto óptimo de maduración. El color del mosto se optiene por una breve pero intensa maceración con las pieles. Se controla la fermentación a 17° C para obtener un vino que potencia el carácter aromático y frutal.



Entre 7 y 12°C.



Vino  
Mediterráneo

**Cata:** Aroma a notas de fresa y fram-buesa. Goloso en boca donde se armonizan frescura y persistencia.

cuerpo



postgusto



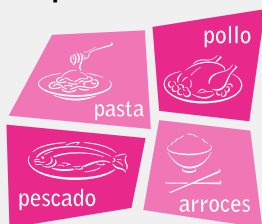
afrutado



placer



**Apropiado para:**



### FICHA TÉCNICA:

**Alc.% vol. :** 12%

**Ph :** 3,18

**Acidez total :** 3,55 g/l

**Acidez volátil :** 0,31 g/l

**Azúcares reductores :** 1,8 g/l

### Paletización :

Palet europeo 80 cm.x120 cm.

5pisos x 12 cajas de 4 wits

Total 60 cajas

Total 240 wits

Peso por palet 800 kg.



WINEINTUBE, S.L  
P.I.Les Planes de la Serra c/ Sud, 15  
43814 VILA-RODONA (TARRAGONA) ESPAÑA  
T 00 (+34) 977639384  
[www.wineintube.com](http://www.wineintube.com) [info@wineintube.com](mailto:info@wineintube.com)