



**BODEGA
CAMPOS DE
DULCINEA**

DATOS BÁSICOS:

Nombre: CAMPOS DE DULCINEA Rosado 2018

Origen: TIERRA DE CASTILLA

Enólogo: LUIS LOZANO FUENTES

Producción: 20000 Botellas

Notas de Cata: De color rojo cereza, con reflejos azulados de una intensidad aromática alta. Recuerdos a frutos rojos del bosque (fresas, frambuesa, cereza) con elegantes y persistentes aromas florales en nariz

Frutal en boca, conjuga elegancia, fineza, es alegre, dulce fresco y persistente.

Gastronomía: Compañero de **Pescados**, Mariscos, Arroces, Pastas, etc. Servir a 4-6 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: Tempranillo

Viñedos: Viñas (10 años). De una producción de 7.500 Kg/Ha.

Porte de la Viña: En Vaso. Marco de Plantación 3 x 1.5

Vendimia: Manual y la recolección en las horas más frescas del día.

Sistema de elaboración: Maceración pelicular 12°C durante 3 horas, y fermentación interrumpida para conseguir azúcar natural del propio vino.

Fermentación Alcohólica: En depósito a 14-16°C

Fermentación Maloláctica: No

Permanencia en deposito: 1 meses con removido de lías finas antes de su embotellado

Análisis:

Grado Alcohólico: 9,5% Vol.

Acidez Total: 6 gr/l

PH: 3.35

Azúcar Residual: 24 gr/l

Filtrado: Microfiltración.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Microgranulado 45x24

Envase: Rhin alta Blanca