

# CHAN DE ROSAS

## Cuvée Especial

### DATOS TÉCNICOS

**D.O:** Rias Baixas

**Variedad:** 100% Albariño

**Elaboración:** maceración de la uva a 5°C durante 12 horas. La fermentación alcohólica es en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. 85% del vino permanece 6 meses en depósito de acero inoxidable, 15% del vino restante permanece 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

### DATOS ANALÍTICOS

**Grado alcohólico:** 14% Vol.

### RECOMENDACIONES

**Temperatura de servicio:** 7 - 10°C

**Maridaje:** Arroces, pescados blancos al horno o a la plancha, tartar de atún rojo o de salmón.

