

CHAN DE ROSAS

Gran Cuvée

DATOS TÉCNICOS

D.O: Sierras de Málaga.

Variedad: 100% Albariño.

Elaboración: maceración de la uva a 5°C durante 12 horas. La fermentación alcohólica inoxidable a temperatura controlada. 50% del vino permanece 10 meses en depósito de acero inoxidable, el 50% restante permanece 4 meses en barricas nuevas de roble francés.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 7 - 10°C

Maridaje: Aperitivos, mariscos, ahumados, carpaccios de pescados, tartar de atún rojo o salmón, arroces marineros.

