

# Septiembre

ROSADO 2016



**INTRODUCCIÓN.** Rigurosa selección de uvas de la variedad Tempranillo procedente de los viñedos anexos a la bodega en el término de La Aguilera (Burgos).

**ELABORACIÓN.** Después de mantener durante 20 horas aproximadamente el mosto en contacto con los hollejos realizamos el sangrado del mosto por su propia gravedad. La fermentación tiene lugar a bajas temperaturas (16-18 °C) de manera que se conserven los aromas frutales y florales.

**CATA.** Tiene un atractivo color rosa frambuesa. En nariz, muy aromático con notas de fresa y aromas florales. En boca su entrada es fresca, con un paso muy agradable y persistente.

Temperatura de servicio: 16-18° C.

**INTRODUCTION.** Rigorously selected from the Tempranillo variety grape coming from the vineyards alongside the wine cellar of La Aguilera(Burgos).

**PRODUCTION.** After holding for 20 hours about the must in contact with the skins; bleeding the must do by their own gravity. The fermentation takes place at low temperatures (16-18 ° C) so as to preserve the fruit and floral aromas.

**TASTING.** It has an attractive raspberry pink. On the nose, very aromatic with notes of strawberry and floral aromas. The palate is fresh, with a very agreeable and persistent step.

Serving temperature: 16-18 degrees c.



C/San Gregorio,2

09400 - Aranda de Duero (Burgos - ESPAÑA)  
Tel/Fax: +34 947 545 419 - info@uvaguilera.com  
www.uvaguilera.com

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO