



VI

TRR DRS

TORREDEROS

ROSADO

DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

Variedad: 100% Tempranillo.

Elaboración: 6-12 horas de maceración, extracción de mosto flor a muy baja presión y fermentación controlada a 12°C. Crianza bajo lías durante 3 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,0 % Vol.

Acidez total: 5,8 g/l ácido tartárico.

pH: 3,34.

Acidez volátil: 0,31 g/l ácido acético.

SO2 total: 90 mg/l.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual: Limpio y brillante color rosa palo con gran intensidad cromática y matices acerados.

Fase olfativa: En nariz se presenta muy complejo y perfumado. Aromas de flores blancas, destacando intensamente las rosas. Matices de fruta de hueso, especialmente melocotón y albaricoque.

Fase gustativa: Elegante, cremoso y largo para tratarse de un vino rosado. Presenta una ligera acidez que le confiere un postgusto refrescante al final del paladar. Recomendaciones

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 6°C.

Maridaje: pescados ligeros y arroces cocinados con pescado o marisco. Resulta ideal también para ser tomado a cualquier hora del día.

NOTA: tanto los datos analíticos como los organolépticos pueden cambiar de aquí a su consumo



www.torrederos.com