



WINES BY

Martín Perasategui.



CATA

De aspecto brillante y atractivo color rosado intenso con sutiles reflejos violáceos. En nariz destaca por su perfil fresco y afrutado, donde predominan los aromas de grosella, fresa fresca y delicadas notas de frutos rojos. En boca presenta una entrada golosa y muy frutal, con una textura suave y envolvente. Su paso es equilibrado, elegante y untuoso, culminando en un final largo, fresco y muy agradable.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio: 6–8 °C.

Perfecto para acompañar arroces, pastas, pescados blancos como dorada o merluza, entrantes, ensaladas, embutidos y carnes ahumadas. También es una excelente opción para disfrutar como aperitivo o en reuniones al aire libre.



TASTING NOTES

Bright in appearance with an intense rosé colour and subtle violet highlights. On the nose, it is fresh and fruit-driven, with aromas of redcurrant, fresh strawberry and delicate red berry notes.

The palate is smooth and generous, offering a lively burst of ripe fruit. Well-balanced and elegant, it displays a silky texture and a long, refreshing finish.

SERVING & FOOD PAIRING

Serving temperature: 6–8 °C.

A perfect match for rice dishes, pasta, white fish such as sea bream or hake, appetisers, salads, cured meats and smoked meats. It is also an excellent choice as an aperitif or to enjoy on relaxed outdoor occasions.