

Belasco & Berasategui

Selección

MARTIN BERASATEGUI ROSADO



VARIEDAD
Garnacha



ELABORACIÓN

Por el método tradicional del sangrado, tras diez horas de maceración. La fermentación se realiza lentamente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 20 y 22°C).



CATA

De aspecto brillante y color rosado con notas violáceas. Perfil aromático afrutado predominando las notas de grosellas y fresa ácida.

En boca, de entrada golosa, con un paso elegante, untuoso a lo largo de su recorrido y un final fresco, muy frutal.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 6-8°C. Ideal para acompañar arroces y pastas, pescados como la dorada o la merluza, entremeses, ensaladas y carnes ahumadas.

GRADUACIÓN

13,5°

