

Gvivm Rosado

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietades: Merlot, Tempranillo y Callet.

Temperatura de servicio: 10 - 12 °C

Graduación: 13,5% vol.

Presentación: Caja de 6 Bot. Bordelesas de 75 cl.

Nota de cata: Color rosa de capa alta. Limpio y brillante. Fase olfativa de aroma potente de gran intensidad, nítido y fresco. Recuerdos a fruta roja madura (fresa y frambuesa). También floral y muy expresivo. Ataque en boca frutoso, consistente y agradable, con un paso por boca amable, rico en matices y muy fresco. Retronasal limpia que confirma la vía nasal directa. Final de boca persistente, carnoso con retrogusto de frutos rojos tipo fresa y muy franco que invita a beber.

Maridaje: Ideal como aperitivo. Arroces secos como la paella o caldosos como el arroz "brut". Pastas en general y en especial acompañando las cocas mallorquinas. Guisos de carnes blancas.

