

## **ROSARITO RADIKAL WINES**

90% tempranillo

10% garnacha

**Fase visual:** es un vino de color rosa fresa y ribetes azulados, se presenta limpio y brillante.

**Fase olfativa:** En nariz tiene una intensidad media-alta, destacan las notas frescas de fruta roja (fresas, frambuesas) y de fruta blanca (pera, y algo de plátano). También aparecen notas de fruta exóticas.

**Fase gustativa:** De entrada seca y viva, con una buena acidez y un agradable extracto en boca que le da persistencia y largura al trago.

Muy agradable para consumir a temperatura de 8° a 10°C, incluso un poco más frío, si se quiere, su intensidad y extracto en boca le hace agradable a temperaturas más bajas.

Graduación alcohólica: 14,2% V

Acidez total: 5 g/L expresada en ácido tartárico.

PH= 3,85.

**ROSARITO** está elaborado siguiendo el sistema de elaboración del pacharán, no por el sangrado típico. Depósito horizontal con bazuqueos cada 3-4 horas con 10% de racimos enteros. 24 horas de maceración.

Toda la uva proviene de un único pago situado en Revilla, con más de 45 años y cepas mezcladas tempranillo, garnacha y algo de Albillo.

Rosarito : se sirve muy frío, entre 5 y 12 grados máximo. poner cubitera para mantener frío. Si puede ser en copa borgoña helada mejor.

por su densidad se presta a coctelería y a mezclar con hielo y con rodaja de naranja, limón, lima y sprite o seven up.