

# PENINSULA

VINICULTORES - MESTA ROSADO  
VIN0239-23

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	Spagna
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	TEMPRANILLO
<b>COLORE</b>	Rosè
<b>PECULIARITÀ</b>	Varietà autoctona, Certificazione Biologica
<b>ALCOL</b>	12.50



## Vinificazione e Affinamento

Raccolta manuale e notturna delle uve, breve macerazione pre-fermentativa a freddo, seguita da pressatura pneumatica e fermentazione in vasche di acciaio inox intorno ai 16°C per preservare il carattere del frutto senza produrre eccessivi secondari aromi. La fermentazione malolattica è stata impedito dal raffreddamento. I vini riposano sulle fecce fini per un minimo di 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

## Descrizione Vino

Un vino rosato accessibile ma serio, di grande purezza e tipicità per la nobile uva Tempranillo, qui volutamente più leggera ed elegante rispetto alla maggior parte dei rosati spagnoli. Colore fragola chiaro, con intenso e aromi di frutti di bosco freschi su sottili note floreali. Ottima concentrazione e un finale leggermente asciutto, splendidamente bilanciato da croccante acidità e una nota rinfrescante e sapida. Un perfetto drink estivo e molto versatile vino da tavola con pasta, risotti, verdure e curry, ma anche saltati in padella, piatti più piccanti.



**ELEMENTO INDIGENO**

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit  
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - [www.compagniadecaraibi.com](http://www.compagniadecaraibi.com) - [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)