

04

FICHA TÉCNICA

EL ROSÉ







EL ROSÉ

NOTA DE CATA

Fresco, sutil, de trago fácil y paso amable,
El Rosé nos llena la boca
de flores de primavera, pétalos de rosa,
fresas y moras.



EL ROSÉ



FICHA TÉCNICA



AÑADA
2022

VARIEDAD
80% Tinta de Toro (Tempranillo)
15% Syrah
5% Verdejo

VOL
13,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
6° a 8°C

VIÑAS
Toro, Zamora

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vino de la Tierra de
Castilla y León



CRIANZA
Fermentación a la
temperatura entre 12° y 15°,
entre 20-35 días.

Edición limitada:
5000uds por añada

MARIDAJE

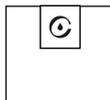
Pescado, mariscos, arroces, ensaladas, pastas
ligeras, barbacoa.

FORMATO BOTELLA



750 ml

FORMATO LOGÍSTICA



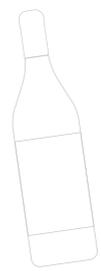
Caja 6
Pallet Europeo

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



EL ROSÉ

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



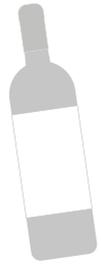
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



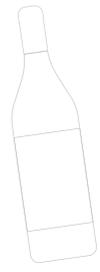
¡OJO!
CR
CUER



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



C



CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L.
hola@vinoscriacuervos.com
+34 696 032 788

vinoscriacuervos.com