

04

FICHA TÉCNICA

EL ROSÉ

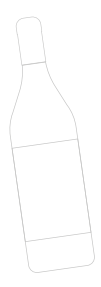




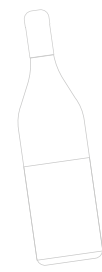
OS

CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

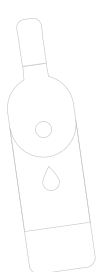


¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA





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

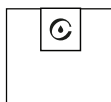
Pescado, mariscos, arroces, ensaladas, pastas
ligeras, barbacoa.

FORMATO BOTELLA



750 ml

FORMATO LOGÍSTICA



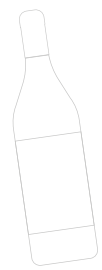
Caja 6
Pallet Europeo

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

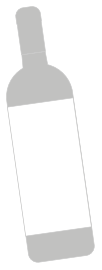
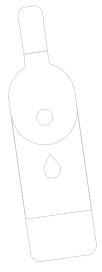


EL ROSÉ

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



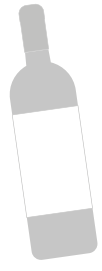
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



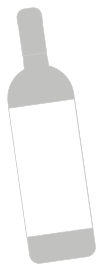
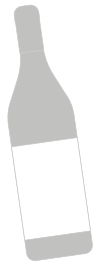
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



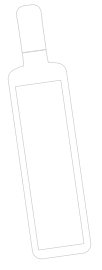
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡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