

**BAJOZ ROSADO**  
13% Vol.

**ORIGEN:**

Bajoz Rosado se elabora exclusivamente a partir de uvas de Tempranillo (Tinta de Toro) procedente de viñedos seleccionados con una antigüedad de 30 a 80 años. La vendimia a mano ayuda a la hora de conservar al máximo las cualidades de este vino, que disfruta de la frescura de un blanco y de la estructura y cuerpo de un tinto.

**VINIFICACION:**

Después de una cuidadosa selección de las mejores partidas de Tempranillo (Tinta de Toro) y de forma previa al inicio de la fermentación controlada en frío en depósitos de acero inoxidable de reducidas dimensiones, las uvas maceraron durante 12 horas con el mosto para dibujar un atractivo e intenso color. Las fases de elaboración se encaminaron a potenciar los aromas a frutas rojas y negras que aporta la variedad.

**NOTAS DE CATA:**

Sorprende sobremanera por su color frambuesa profundo y vivo con toques púrpura. En nariz es intensamente afrutado con notas abundantes de frambuesa y fresa. En el paso de boca demuestra un equilibrio perfecto entre, cuerpo, frescura e intensidad, lo que lo convierten en un vino totalmente único y para disfrutar. Es un vino elegante en el que vuelven a salir los aromas frutales propios de la Tempranillo en la parte final de la cata, siendo bastante amable, largo y persistente en el paso de boca.

**RECOMENDACIONES:**

Es un vino que marida especialmente con carnes blancas, ensaladas y espárragos. Se recomienda degustar muy frío, a una temperatura de servicio de 8-10° C.