

Marqués de Velilla.



Marqués de Velilla rosado es un vino intenso, elegante y fresco. Se muestra seductor en el paladar y con una atractiva vivacidad que le hace inolvidable.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

VARIETADES

100% Tinta del País

VENDIMIA

Finales de septiembre/principios de octubre.

CRIANZA

Después de una selección de uva en el viñedo, llega a bodega y se realiza un suave estrujado y despalillado, el mosto de sangrado fermentó con levaduras indígenas a temperatura controlada entre 12-14°C.

NOTA DE CATA

Color: De color rosa salmón, muy limpio y brillante.

Aroma: Aromas intensos y golosos con predominio frutal (frutas silvestres) y fresas.

Boca: Reproduce en boca las sensaciones antes captadas en nariz, pero con una vivacidad que aporta un frescor muy seductor al final.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8 y 10°C

ANÁLISIS

Grado alcohólico 14% vol.



Escanear
para obtener
más información

ROSADO



Bodega Marqués de Velilla
Carretera de Sotillo, s/n
09311 La Horra (Burgos)
España



Tel. +34 947 542 166
bodega@marquesdevelilla.com
www.marquesdevelilla.com



Marqués de Velilla

BODEGA

RESPETAR NUESTROS SUELOS

Un profundo estudio de las 150 hectáreas de viñedo y un exhaustivo análisis de los suelos nos han llevado a diferenciar 18 tipos diferentes de terruños con los que trabajamos de forma dinámica.

Principalmente podemos decir que nuestros suelos se componen de arcilla, gravas, arenas y caliza. Este tipo de suelos produce vinos que sobresalen por la potencia que les confiere la arcilla, mientras que las gravas y arenas les proporcionan una delicada fineza y la caliza hace que sean caldos profundos, muy ricos en matices.

PERSONALIDAD DEL “TERROIR”

El respeto a la identidad del terruño y transmitir su personalidad en los vinos es nuestra máxima en la labor de viticultura y elaboración que realizamos.

Nuestra filosofía se basa en el uso de productos respetuosos con la tierra y reconocidos y aprobados en la cultura biológica.

VENDIMIA

La vendimia de las uvas para el Marqués de Velilla rosado se realizó a principios de octubre.

Con la proximidad de las fincas a la bodega y el traslado en pequeñas cantidades de la fruta recolectada, se asegura su recepción en condiciones óptimas.



Oficinas centrales:

Grandes Bodegas SL
Juan Álvarez de Mendizábal, 37
28008 Madrid
(España)

Tel. +34 91 758 98 40
bodega@marquesdevelilla.com
export@marquesdevelilla.com

