

## El Aviador Rosado



*Felix Solis*

### Vino de la Tierra de Castilla

## El Aviador Rosado

Las uvas variedad tempranillo maduran perfectamente debido a la calidez del día y la frialdad de la noche. El rosado se elabora según el método tradicional de elaboración de este vino.



### Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

#### VARIEDAD

**Tempranillo y Garnacha**

#### ESTILO

**Vino tranquilo**

#### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**13%**

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Se aconseja beber a una temperatura entre 8 ° y 10° C.**

### Notas de Cata

Color rojo fresa brillante. Sobresalen intenso aromas a fresas y frambuesas. En boca, es fructuoso, sabroso y con un final elegante.

### Maridaje

Ideal para combinar con entrantes, pastas, embutidos y carnes .

### Información Técnica

Los estrictos controles sobre la maduración son respetados con el fin de obtener un vino bien equilibrado con los correctos niveles de azúcares, acidez. Se realizan maceraciones peliculares en frío durante periodos cortos de tiempo 6-8 horas para obtener el color deseado. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16° C durante 10-12 días, dando como resultado un vino con muy afrutado y goloso.