



MARCO REAL



<b>Nombre</b>	HOMENAJE ROSADO
<b>Tipo de vino</b>	Rosado
<b>Añada</b>	2015
<b>Variedades</b>	Garnacha
<b>Elaboración</b>	Por el método tradicional del sangrado, tras diez horas de maceración. La fermentación se realiza lentamente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 20 y 22°C).
<b>Cata</b>	De aspecto brillante y color rosa frambuesa con reflejos violáceos. Aromáticamente muy varietal, predominando las notas frutales (grosella, cereza) y florales. En boca es goloso, con un paso elegante y untuoso. Mantiene la frescura en su recorrido dejando un post-gusto lleno de fruta.

**HOMENAJE**