

DOMINIO DEL PIDIO

ROSADO



DOMINIO DEL PIDIO



DO

Ribera del Duero, España



Uvas

50% Tinta Fina
50% Albillo Mayor



Temperatura

8 - 10 °C



ABV

14%



Specs

Procedente de pequeñas parcelas de viñedos de hasta 100 años de antigüedad. Todos los vinos se crían a 18 metros bajo tierra, a una temperatura constante de 11.5 °C y 70% de humedad durante todo el año. Fermentación alcohólica en cemento y crianza en barrica de roble francés de 228 y 500 litros durante 4 meses sobre lías.

Empaque

Botella única 750 ml
6 ud. por caja

Producción

Edición limitada
5,520 botellas
Añada: 2021

Notas de cata

Visual: Color palo de rosa, de intensidad media.

Nariz: fresas silvestres, con aromas herbáceos, frutales, yoghurt, notas de pétalos de rosa y minerales.

Boca: Acidez media alta. Ligeramente seductor y tiene un paladar meloso, largo y de buena intensidad.

Maridaje

Arroces, pastas, ensaladas frescas y mariscos. Buen maridaje con chiles en nogada

Premios

91 Robert Parker (2021)
91 Guía Peñín (2019)
The 30 Best of RDD (2022, México)
Los 20 favoritos RDD de los influencers (2022, México)