Bodegas Faelo
viticultura seleccionada

ROSADO L'ALBA

Tipo de vino: Rosado.

Número de botellas: Aproximadamente 2000, según añada.

Variedad de la uva: Syrah.

Alcohol: 12ºC.

Capacidad: 75 cl.

Elaboración: Recolección manual de las uvas a primera hora del día. Como su nombre indica las uvas de este vino se recogen a primeras horas del "alba" para no perder esa frescura de la mañana y los aromas y sabores del vino sean lo mas frescos posibles y nos recuerden a esas sensaciones matinales. Fermentación a temperatura controlada EN DEPOSITOS DE 500 l. con remontes continuos y manuales para extraer el color óptimo, la máxima calidad aromática y todo el potencial del sabor de la uva syrah.

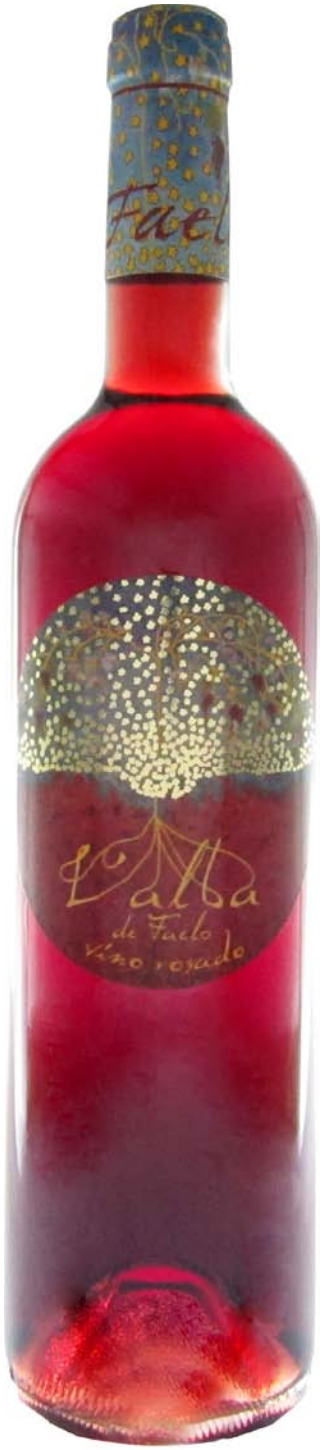
Nota de Cata: Color rosa pálido con reflejos rubí, brillante y cristalino. Potente y expresiva nariz, fragante, con una complejidad aromática llena de fruta roja (fresa, frambuesa y grosella), con notas a hierba recién cortada y un elegante fondo lácteo propio de su juventud. En boca se muestra goloso, amplio, muy fresco y con un post-gusto largo y agradable, donde vuelven a parecer esos aromas con recuerdos frutales.

Temperatura de servicio: 7-9 ºC.

Maridaje: Perfecto compañero para aperitivos, marisco tanto fresco como cocido, pizza, pastas con salsas suaves y arroces de mariscos o con pescado de bahía.

Premios:
Medalla de oro en el concurso de vinos "Radio Turismo 2009" de Madrid.
Premio Ciudad de Maia 2009 (Portugal).
Medalla de plata en el internacional "Wine Challenger Catavinum 2012" L'Alba de Faelo.

Menciones:
Guía Peñín desde el 2009.
Almanaque gastronómico de la Comunidad Valenciana 2008 y 2009.
Revista Sibaritas nº 77 de Abril de 2009.
Guía Intervinos 2009.



Bodegas Faelo
viticultura seleccionada

Camino de los Coves, Ptda. Matola, Pol. 3, nº18, 03296 Elche (Alicante) - Tlf: 655 85 68 98
info@vinosladama.com | www.vinosladama.com