

# tentazion Rosé

Eresma Tentazion Rosé es un vino joven creado a partir de uva Tempranillo. Tras 24 horas de maceración en frío, posteriormente se prensa con sumo cuidado para extraer el color deseado y se realiza la fermentación a una temperatura controlada.



# eresma

BODEGA Y VIÑEDOS

## NOTA DE CATA

### FASE VISUAL

A la vista se puede destacar su color Rosa cebolla, un vino limpio y transparente.

### FASE OLFATIVA

En nariz se disfrutan aromas de fruta roja y detalles cítricos.

### FASE GUSTATIVA

Al llevar Tentazion Rosé a la boca se siente un vino muy fresco con un paso muy agradable y un final afrutado.

## FICHA TÉCNICA

**TIPO DE VINO:** Rosé

**I.G.P.** Vino de la tierra de Castilla y León.

**UVA:** Tempranillo

**MARIDAJE:** Aperitivos, verduras, pescado blanco, sushi

**TEMP. DE SERVICIO:** Entre 6º y 8º

