



ACEBEÑO ROSADO 2016



Color: Color rosado limpio y brillante



Aroma: Fresco con recuerdos a frutas del bosque.



Sabor: Paso suave, uva bien madura y recuerdos a frambuesa.



Maridaje: En cualquier ocasión bien fresquito



Variedad: Cabernet Sauvignon 100%.
Viñedos: más de 20 años.



Vendimia: Manual a mediados de noviembre



Tª Recomendada: 8-10°C



Calificación de la añada: MB



Graduación: 13º



Packaging: cajas de 6 ó 12 unidades



Botella: Bordelesa



Corcho: 100% natural