

Avaniel

rosado

Avaniel Rosado es un vino elaborado con uva procedente de nuestros viñedos más frescos y jóvenes con cepas de entre 6 y 10 años. Destaca por sus ricos matices afrutados y florales.



Nota de cata: Color rojo fresa con tonos cereza, limpio y muy luminoso. Intensos y fragantes aromas a frutos rojos desde frambuesa a sandía con rasgos florales.

Potente en boca, su paso es vivo y muy frutal.

Muy buena estructura y con persistencia muy notable.

Variedad: 100% tempranillo.

Maridaje: Recomendado con todo tipo de carnes y pescados.

Ideal para acompañar con ensaladas y como aperitivo.

Temperatura de servicio: 8 - 10 ° C.

Alcohol: 13°

Formato: 75cl.

www.monteabellon.es

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN