



VINO DE AGUJA PEÑASCAL ROSADO

El vino de aguja rosado Peñascal está elaborado con uva tempranillo Pertenece a la D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Elaboración Uva seleccionada. Molturación con despalillado de las uvas.

El vino de aguja rosado Peñascal se macera a temperatura controlada (27°C). Paralización de la fermentación en frío durante 10 días (-4°C) para la extracción de la “aguja natural” característica del producto. Posterior clarificación y trasiegos.

La temperatura de Servicio se encuentra entre 6°C y 10°C

Graduación Alcohólica de El Vino Peñascal Rosado: 11.5 grados