

terrae

Vinos jóvenes



TEMPORE TERRAE ROSADO

ALCOHOL: 13% ACIDEZ: 6.2 g/l AZÚCAR: 1.1 g/l

VARIEDAD 100% Garnacha · Vino ecológico

AÑADA 2025

ORIGEN Finca Masatrigos, Lécera
IGP Bajo Aragón.
Cultivo ecológico.
Altitud: 560 m.
Suelos: Calizos, arcillosos y ricos en minerales que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

VENDIMIA Segunda quincena de septiembre.

ELABORACIÓN Uvas seleccionadas en la bodega, se presan directamente, para que solo el mosto flor sea el origen de este rosado. Evitamos el contacto con el hollejo buscando solo la frescura de la uva. Este mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable sin superar los 15°C, para obtener todo el potencial del vino.

NOTA DE CATA Se trata de un vino de color rosa pálido, cristalino y atractivo. En la nariz se muestra intenso y muy afrutado, destaca la fruta roja fresca con toques de cítricos.
En el paladar se presenta con mucho volumen, bien equilibrado. Al final, las sensaciones del aroma se prolongan, agradables y delicadas.



TEMPORE