

VINHO ROSÉ NATURAL LOS CONEJOS MALDITOS 2022

País de Origem	Espanha	
Região	Toledo	
Produtor	Mas Que Vinos	
Safra	2022	
Castas	Cencibel (Tempranillo)	
Temp. Serviço	10° a 12°C	
Guarda	Consumir jovem	
Harmonização	Aperitivos Sushi Paella Carnes Brancas	
Análises	Álcool: 11,98% Acidez: 5,05g/l	PH: 3,36 Açúcares Totais: 1,70g/l
Barrica	Sem estágio em barricas	
Vinificação	Vinhas localizadas a 750 metros de altitude, plantadas em vaso, de cultivo ecológico, manual e sem rega. Solos são de base de calcário e argila. O clima é continental.	
	É feito uma leve maceração em depósitos de aço e depois é feito a sangria do mosto, para fermentação a baixa temperatura sobre as lías até o final de janeiro.	
Notas de Prova	O nome deste vinho é uma referência aos coelhos nativos da região que adoram as uvas e são tão rápidos em comê-las que deixam rendimentos baixíssimos nestes vinhedos. Sua coloração é rosada, com tons de pele de cebola. Seus aromas são de flores brancas, frutas vermelhas, cassis branco e hibisco. O paladar é fresco, com notas cítricas, de mirtilo vermelho e toranja.	



Cód: 11607