

**DESCRIPCIÓN** Elaborado con un 100% de la variedad Garnacha.

**VIÑEDO** Se trata de viñedos viejos de más de 35 años, a 700 metros de altitud, formados en vaso y espaldera con poca producción. La mínima intervención fitosanitaria garantiza la calidad de este vino rosado. El clima continental extremo de Toro se une al trinomio formado por planta y suelo, para expresar el carácter varietal de ambas variedades.

**VENDIMIA** La vendimia manual, al igual que la mecánica, comienza con la selección de las parcelas, primando que la uva llegue a bodega con buena acidez frente al alcohol para poder extraer en la fermentación el aporte de sabores afrutados.

**VINIFICACIÓN** Las uvas se despalillan para pasar a macerar en frío, previo a la fermentación de 24 horas, con el fin de conseguir el color rosado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperaturas por debajo de 16°C. Sin fermentación maloláctica.

**ALÉRGENOS** Gluten free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA** Peñamonte Rosado es un vino sin complicaciones pero embriagador. De color rosado con reflejos frambuesa de aspecto limpio y brillante. En nariz es informal pero elegante, contiene un delicioso aroma a frutos, como la guinda, la cereza y la frambuesa. El paso por boca es intenso, fresco, expresa la fragancia de las frutas rojas frescas y la rebeldía de la variedad Garnacha. El final es refrescante y vivaz.

