

# BODEGAS LOLI CASADO



# POLUS

## ROSADO

En el momento óptimo de maduración, recogemos manualmente las uvas con que elaboramos este vino rosado.

TIPO DE VINO: Rosado.

VARIEDAD: Tempranillo 100%.

EDAD VIÑEDO: 20 años.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,7% Vol.

VENDIMIA: Manual seleccionada.

VINIFICACIÓN: Obtención del mosto por sangrado de depósito de uva tempranillo. Maceración en frío de la pasta durante 6 horas previa al sangrado. Desfangado del mosto y fermentación alcohólica controlada a 16°C durante 14 días.

Crianza: No.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO: El esmerado proceso de maceración y fermentación nos permite presentar este rosado de atractivo color, gran frescura y delicado sabor para disfrutar durante su consumo.

TAPONADO: Corcho sintético.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14°C.



BODEGAS LOLI CASADO



# POLUS

## ROSÉ

At the optimum moment of ripening, we manually harvest the grapes with which we make this rosé wine.

TYPE OF WINE: Rosé.

VARIETY: 100% Tempranillo.

VINEYARD AGE: 20 years.

ALCOHOLIC GRADUATION: 13.7% Vol.

HARVEST: Manual selected.

VINIFICATION: Obtaining the must by bleeding from the Tempranillo grape tank. Cold maceration of the paste for 6 hours before bleeding. Clearing of the must and controlled alcoholic fermentation at 16°C for 14 days.

AGEING: No ageing.

WINEMAKER'S COMMENT: The careful process of maceration and fermentation allows us to present this rosé of attractive color, great freshness and delicate flavor to enjoy during its consumption.

CLOSURE: Synthetic cork.

CONSUMPTION TEMPERATURE: 14°C.

