



SAN PEDRO
BODEGA

100% Tempranillo

El **ROSADO CAMPELLARES** es un vino elaborado en su totalidad con uvas de la variedad Tempranillo seleccionadas en campo, lo que permite obtener un producto de calidad. El método de elaboración utilizado es el sangrado tradicional tras unas horas de maceración del mosto con los hollejos, destinando a este vino el mosto yema, siendo este el más afrutado. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, entre 16 Y 18°C.

VISTA: El Rosado Campellares es un vino de aspecto brillante y limpio. Resalta su alta capa de color fresca intenso.

NARIZ: Muy potente y complejo en la que conviven perfectamente gran cantidad de aromas frutales y florales.

GUSTO: Destaca su viveza y frescura.

Es perfecto para tomar con ensaladas, carnes y pescados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12º C