



BODEGAS

# QUINTA DE AVES

80% Cabernet Franc & 20% Graciano

ROSÉ

2018/2019

18 MEJORES  
ROSADOS  
**Decanter**

MEJORES  
ROSADOS 2019

**vinoselección**  
el placer del vino

91 PUNTOS  
**ABC**



CRianza SOBRE  
SUS PROPIAS LÍAS



Vendimia  
nocturna



Mesa de  
selección manual

Viñedos en espaldera con buena exposición solar que favorece el equilibrio entre calidad y cantidad de cosecha. Vendimia nocturna para mantener la máxima calidad y sanidad de la uva en pequeñas partidas.

Sorprendente sinergia de variedades tintas en un vino rosado fresco y elegante. Corta maceración a baja temperatura en prensa neumática. Posterior obtención del mosto flor por sangrado y prensado ligero. Proceso de desfangado para obtener la mayor franqueza aromática y conseguir su singular tonalidad.

Fermentación a temperatura controlada, para preservar al máximo sus características organolépticas. En presencia de su propia lía fina y aplicando la técnica de "bâttonage" realizamos su crianza sobre lías.

Tras un delicado proceso de clarificación y filtración, procedemos al embotellado. Todos los procesos de elaboración han sido realizados para obtener un producto apto para el consumo Vegano.



Oro rosa brillante, limpio, elegante y llamativo.



Elegantes notas de pétalos de rosas, con un fondo cítrico y mentolado.



Aterciopelado, fresco y estructurado, con sabor intenso y gosolo.



Servir entre 8 y 10 grados. Buena combinación con mariscos y arroces así como con patés y carnes blancas.



**Vegan**  
2020



13,5%