

# ARTINO

## Rosado

Tempranillo 95% de vendimia manual.

Fermentado a baja temperatura durante 20/25 días para preservar una mayor riqueza aromática.

Crianza con sus propias lías durante al menos cinco meses mediante técnica del "bâtonnage" aportando sedosidad al vino. Finalmente se lleva a cabo un leve filtrado antes de embotellar.

Vino brillante, color rosa salmón con reflejos azulados.

Tiene aromas intensos a frutas rojas ácidas (fresa y frambuesa) y final balsámico.

La entrada en boca es frutal y con gran frescura, con notas de fresa ácida. Sedoso con buena persistencia en boca.

Temperatura de consumo entre 7°C y 9°C.



**Bodegas Pago Las Norias**  
**[www.bodegaspagolasnorias.com](http://www.bodegaspagolasnorias.com)**