

# Batán de Salas

## ROSADO JOVEN

**Variedades:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha.

**Grado alcohólico:** 14 %

### Elaboración

De nuestras mejores viñas viejas de Tempranillo, de la finca El Carrascal, sangramos un 20% del mosto. Tanto este Tempranillo como la Garnacha son prensadas a su llegada a la bodega para preservar al máximo la frescura. Finalmente un pequeño porcentaje de mosto sangrado de Cabernet mejorará su estructura y carnosidad. Las fermentaciones de las tres variedades se prolongan quince días a 17 grados. La fermentación es detenida quedando tres gramos por litro de azúcar residual que le aporta un agradable paso por boca.

### Vista

Brillante y limpio con intensidad media. Conserva sus tonos azulados y violáceos a la vez que se observan unos rojos más pálidos, propios de rosados hechos a partir de las variedades Tempranillo y Garnacha.

### Nariz

Aparece limpio y elegante, con intensidad media y aromas francos, predominando aromas a fresa con cierto tono lácteo, pudiendo recordar a yogur de fresa. Sutiles notas de plantas aromáticas como menta y hierbabuena.

### Boca

De muy agradable ataque, su paso por boca es largo y persistente. Más fruta roja, más madura que en nariz, y muy agradable debido al azúcar residual.

### Maridaje

Ideal para degustar tanto sin comida como acompañarla durante todos los platos: aperitivos, pastas, arroces y risottos, carnes blancas, pescados azules y postres.

