

Ficha técnica

Jovenzuelx Rosado Monastrell

Jovenzuelx es el rosado joven de Bodegas Cerdá elaborado exclusivamente con Monastrell, una variedad que aporta intensidad aromática, frescura y un carácter frutal muy marcado. Es un vino pensado para el disfrute inmediato, con un perfil accesible, alegre y muy versátil. En boca destaca por su frescura, equilibrio y expresión frutal, con una acidez

DATOS GENERALES

BODEGA / PRODUCTOR	Bodegas Cerdá
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	D.O. Toro
PAÍS DE ORIGEN	España
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12, 5 % vol. (estimado habitual Monastrell rosado)
FORMATO / TAMAÑO	75 cl
REGIÓN / COMARCA	Toro (Zamora, Castilla y León)
AÑADA	Según cosecha disponible
TEMPERATURA DE SERVICIO	7–9 °C
TIPO DE CIERRE	Corcho técnico

INFORMACIÓN TÉCNICA

SUBCATEGORÍA	Vino Rosado
VARIEDADES	Monastrell 100 %
TIPO DE CRIANZA	Joven

MESES EN BARRICA

COLOR / INTENSIDAD	Rosa frambuesa
AROMAS PRIMARIOS	Fresa, frambuesa, cereza, frutos rojos
AROMAS SECUNDARIOS	Florales ligeros
NIVEL DE ACIDEZ	Media-alta
CUERPO	Ligero
AZÚCAR RESIDUAL	
TIPO DE FERMENTACIÓN	Acero inoxidable con control de temperatura
CAMPOS ESPECÍFICOS	
MARIDAJE RECOMENDADO	Aperitivos., Ensaladas., Sushi y cocina asiática., Mariscos. Arroces ligeros., Pastas., Carnes blancas., Tapas mediterráneas.