

Bodegas Cerdá

Ficha técnica

Mil Pétalos

Mil Pétalos es un rosado elaborado exclusivamente con Monastrell, concebido para expresar toda la frescura, intensidad aromática y carácter mediterráneo de esta variedad. Sin paso por barrica y sin crianza en botella, conserva intacta la pureza de la fruta y una personalidad vibrante que lo convierte en un vino especialmente fresco y expresivo. En

DATOS GENERALES

BODEGA / PRODUCTOR	Bodegas Cerdá
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	D.O. Alicante
PAÍS DE ORIGEN	España
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12, 5 % vol.
FORMATO / TAMAÑO	75 cl
REGIÓN / COMARCA	Alicante (Comunidad Valenciana)
AÑADA	Según cosecha disponible
TEMPERATURA DE SERVICIO	8–10 °C
TIPO DE CIERRE	Corcho técnico

INFORMACIÓN TÉCNICA

SUBCATEGORÍA	Vino Rosado
VARIEDADES	Monastrell 100 %
TIPO DE CRIANZA	Sin crianza

MESES EN BARRICA

COLOR / INTENSIDAD	Frambuesa brillante
AROMAS PRIMARIOS	Fresa, frambuesa, cereza, flores frescas
AROMAS SECUNDARIOS	Muy ligeros, propios de la fermentación
NIVEL DE ACIDEZ	Media-alta
CUERPO	Medio-ligero
AZÚCAR RESIDUAL	
TIPO DE FERMENTACIÓN	en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada
CAMPOS ESPECÍFICOS	
MARIDAJE RECOMENDADO	Arroces mediterráneos., Pasta., Ensaladas., Cocina asiática., Sushi., Carnes blancas., Quesos suaves. Aperitivos y tapas.