



Pardevalles Rosado DO 75cl



75 cl

ES - León - 2024

 Pardevalles

Der Pardevalles Rosado 2024 zeigt Prieto Picudo in einem kraftvollen, dennoch frischen Roséstil. In der Nase stehen Erdbeere, Himbeere, rote Blüten, Zitruschale und feine Kräuter im Vordergrund. Am Gaumen wirkt er saftig und druckvoll, mit lebendiger Säure, dezenter Gerbstoffstruktur und sanftem Prickeln durch natürliche Restkohlenensäure. Die zwölfstündige Maischestandzeit verstärkt Farbe und Aromatik, während die kühle Gärung im Edelstahl Klarheit bewahrt. Pardevalles unterstreicht damit die re

**Traubensorte**

Prieto Picudo

**Herkunft**

León

**Produzent**

Pardevalles

**Vinifikation**

Nächtliche Lese, 12 Stunden Maischestandzeit, statische Mostklärung während 48 Stunden und Gärung im Edeltank bei 13°C.

**Charakter**

Der Pardevalles Rosado 2024 zeigt Prieto Picudo in einem kraftvollen, dennoch frischen Roséstil. In der Nase stehen Erdbeere, Himbeere, rote Blüten, Zitruschale und feine Kräuter im Vordergrund. Am Gaumen wirkt er saftig und druckvoll, mit lebendiger Säure, dezenter Gerbstoffstruktur und sanftem Prickeln durch natürliche Restkohlenensäure. Die zwölfstündige Maischestandzeit verstärkt Farbe und Aromatik, während die kühle Gärung im Edelstahl Klarheit bewahrt. Pardevalles unterstreicht damit die re

**Passt zu**

Salate, Paella, gegrillter Fisch, kalte Tapas.

**Trinkempfehlung**

Jetzt bis 2028 genießen, 8-10°C.

**Artikel Nr.**

51255/24

**Inhalt**

75 cl

**Jahrgang**

2024

**Weintyp**

Roséweine