



Marca	Familia Pacheco <i>Rosado</i>
Añada	2025
Capacidad	75 cl
Estilo	Joven sin madera
Tipo de vino	Rosado
Cierre	Rosca
Fecha embotellado	Diciembre 2025
Variedad	Monastrell
Alcohol	12,5 % vol
DOP	Jumilla

Viñedo	Secano, en vaso, vendimia manual. Mezcla de parcelas situadas en Tobarra y en el valle Estrecho de Marín.
Vinificación	Despalillado y estrujado de la uva. La pasta se introduce en prensa neumática, utilizando únicamente el mosto flor. Desfangado estático mediante frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras seleccionadas.
Nota de cata	Color rosa pálido. Nariz de intensidad media-alta, muy vivo, notas a fresa silvestre. Un rosado muy atractivo "a primera vista". En boca, cuerpo medio, equilibrado y jugoso. Es un rosado con mucha energía y delicado, que te incita a beber rápido y pensar poco.
Maridaje	Un vino muy versátil para la cocina mediterránea. Ideal con mariscos, paella, pescados a la parrilla y platos ligeramente especiados como pollo al curry. Vino perfecto para disfrutar en una terraza soleada con vistas al mar. Temperatura de servicio: 10-12 °C