

MENADIANI ROSÉ

WINE OF SPAIN

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. Winemaking using the traditional technique of “Sangrado”, with a short maceration between 1-2 hours.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Elaboración mediante la técnica tradicional del “Sangrado”, con una corta maceración entre 1-2 horas.

Terroir

Tempranillo and Grenache grapes from selected vineyards in northern Spain with different soils and atlantic and continental climate influence.

Uva Tempranillo y Garnacha procedente de viñedos seleccionados del norte de España con diversidad de suelos e influencia climática atlántica y continental.

Appearance / Visual

Pale pink with hints of peach, clean and bright.

Color rosa pálido con matices de melocotón, limpio y brillante.

Aroma / Olfato

Subtle explosion of fresh red fruit, citrus with a marked thiolic character that shows the production area.

Sutil explosión de fruta roja fresca, cítricos con un marcado carácter tiólico que deja ver la zona de producción.

Taste / Gusto

Intense, fruity, fresh, soft with well balanced flavors. Long and very persistent aftertaste.

En boca es un vino con intensos sabores frutales, fresco, suave y equilibrado. Largo y de gran persistencia en el paladar.

Serving temperature / Temperatura

45-50 °F / 8-10°C.

Food pairings / Maridaje

Goes well with duck, pork, pasta and cheese-based salads. Perfecto para platos de pato, cerdo, pasta y ensaladas y ensaladas acompañadas de queso.

Type of Wine / Tipo de vino

Rosé / Rosé

Varieties / Variedades

70% Tempranillo, 30% Garnacha

Alcohol / Alcohol

13,00% vol.



• Layers per pallet:
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: