



# Ilex

## ROSADO

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Varietades: 100% Syrah.

Alcohol: 13,5%.

Crianza: Rosado Joven.

Vinificación: Maceración en frío durante 6 horas. Fermentación a 13°C con levadura seleccionada sin desprendimiento de carbónico. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Acidez Total: 5,50 gr/l.

pH: 3,35.

Bodega: BODEGAS CASTIBLANQUE es una empresa familiar en la zona de Castilla-La Mancha, comprendida de una bodega del siglo XIX recientemente renovada y 120 hectáreas de viñedos plantadas con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Chardonnay, Macabeo, Airén y otras variedades experimentales.

### Notas de cata:

Color: Limpio y brillante. Color atractivo, de tonalidades a fresa viva, de una capa media, que incita a beber. Expresa juventud por su minúsculo desprendimiento de carbónico.

Nariz: Delicado y sutil, de buena intensidad aromática. Goloso denotándonos suaves fresas silvestres con recuerdos ligeramente ácidos, a naranjas recién cogidas.

Boca: Fresco, de acidez equilibrada con recuerdo a confitura de fresa y grosella, con un paso de boca elegante y bien desarrollado.

Temperatura de servicio: 8-12°C

Maridaje: Vino para cualquier ocasión y momento del día.

Excelente con platos ligeros, pescados y marisco. Buen compañero de los quesos frescos.

### Premios:

- ANTERIORES AÑADAS: BACO MEJOR ROSADO ESPAÑA.

-2º PREMIO MEJOR ROSADO "VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA" EN CONCURSO TIERRA DEL QUIJOTE.

- SILVER IWSC BEST ROSÉ.



Bodegas y Viñedos  
CASTIBLANQUE  
BALDOR Ilex