

PARDO TOLOSA



Señorío de Pardo
VINO ROSADO / ROSE WINE

Un vino de mesa diferente que se expresa con frescura, dulzor, perfecta acidez y aromas divertidos a gominola. Se recomienda servir de 12-14°
A different table wine that is expressed with freshness, sweetness, perfect acidity and amusing aromas of gummy. Serve 12-14°

Elaborado y Embotellado por: / Produced and Bottled by:
Vinos de Alborea, S.L. · 02215 Alborea, Albacete, Spain

PARDO TOLOSA



PRODUCTO DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN
CONTIENE SULFITOS / CONTAINS SULFITES
R.E.CLM-0650/AB RGS/30.1071/AB 750 ML
13,5% VOL

Señorío de Pardo Rosado



TIPO DE VINO: Vino de Mesa

REGION: Albacete

VARIEDAD DE UVA: Bobal

COSEHA 2020

ECOLOGICO NO

LOCALIZACION Paraje a 700 metros de altitud con suelos franco arcillosos, orgánicamente pobres y con pluviometrías anuales de 350 mm. Con climas severos pero suavizados por la influencia Mediterránea de la zona.

NOTA DE ELABORACION Maceración de 7 a 10 días. Fermentación controlada a 20°C con tratamiento totalmente ecológico pero sin certificación ecológica.

NOTA DE CATA

Vista: Limpio, brillante, rojo rubí.

Nariz: Frescor, dulzor y aromas divertidos a gominola.

Gusto: En boca se comporta con seriedad, acidez marcada e integrada, y un amargor varietal que le da personalidad a la vez que persistencia.

MARIDAJE: Servido frío, acompañara muy bien aperitivos, pastas, arroces, pescados y comidas ligeras. Se recomienda tomar frío entre 12 y 14°C.

WINE TYPE: Table wine

REGION: Albacete

GRAPE VARIETY: Bobal

CROP 2020

ECOLOGICAL NO

LOCATION Location at an altitude of 700m above sea level with organically poor sandy-clay soils and annual rainfalls of 350mm. The climate is severe but moderated by the influence of the neighbouring mediterranean climate.

WINEMAKER NOTES 7 – 10 days meceration with controlled fermentation at 20°C with totally ecological treatment but without ecological certification.

TASTING NOTES

Sight: Clean, bright, ruby red.

Nose: Freshness, sweetness and fun aromas of gummy.

Taste: In mouth it behaves with seriousness, marked and integrated acidity, and a varietal bitterness that gives it personality at the same time as persistence.

FOOD PAIRINGS Served cold, it combines well with light meals, fish, etc. Serve at 12-14°C.

C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España

www.bodegapardotolosa.com

Telf. +34 963517067

direccion@bodegapardotolosa.com