



L&J ROSÉ 2025

CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

Variedad: Prieto Picudo procedente de los páramos cascajosos de la provincia de León.

Alcohol: 13,0%

Vinificación: Tras exhaustivos controles de madurez, se vendimia en la segunda quincena de Septiembre bajo un clima seco y caluroso, obteniendo una uva en perfecto estado de maduración. Este vino se elabora con el primer mosto obtenido por sangrado. Después fermenta a baja temperatura para mimar esos intensos y elegantes aromas a frutas blancas que le caracterizan.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 5 a 7 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Precioso color rosa pálido, asalmonado, limpio y brillante.



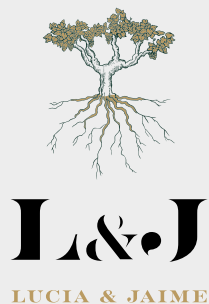
Aromas de gran intensidad, donde destacan los recuerdos a los frutos rojos, como las frambuesas, las fresas silvestres y un fondo de frutas blancas.



En boca es fresco, amplio muy agradable, de sabor afrutado y con un final largo y agradable.



Ideal para tomar como aperitivo a la caída de la tarde con buena compañía. Combina de maravilla con pescados y mariscos, carnes blancas, pastas y con todo tipo de arroces.



La Bodega

L&J es la unión de duplicidades, un proyecto mexicano desarrollado en España. L&J proviene de dos grandes parcelas, una femenina y otra masculina: Lucía y Jaime, que representan la dualidad. Proviene de la zona más premium de Ribera del Duero, la Milla de Oro. Desarrollado en España por Fernando Remírez de Ganguza & Pedro Aibar.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com