

## SELECCIÓN DE VINOS ROSADOS

### D.O. CATALUNYA

#### CRESTA ROSA

VARIETADES PRINCIPALMENTE UTILIZADAS: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO "ULL DE LLEBRE", GARNACHA Y TREPAT. DE COLOR ROJO FRESA, EN NARIZ NOS APORTA FRESCOR Y AROMAS FRUTALES, EN BOCA SUAVE Y AGRADABLE.

#### VIÑA SARDA

COLOR ROJO FRUTAS DEL BOSQUE, EN NARIZ FRESCURA, FRUTOS ROJOS, EN BOCA DEBIDO A SU BAJO GRADO DE ALCOHOL HACE QUE SEA UN VINO FÁCIL DE TOMAR.

#### GRAN CLOT DELS OMS ROSADO

TIENE UN FANTÁSTICO Y ATRACTIVO COLOR ROJO FRAMBUESA, NOS PORTA UNA FRESCURA INTENSA EN NARIZ JUNTO CON GUSTOSOS AROMAS A PIRULETAS Y CAMELOS DE FRESA DEBIDO A SU ÓPTIMA MADURACIÓN DE LA UVA. EN BOCA TIENE UNA ENTRADA GOLOSA DÁNDONOS UN PASO POR BOCA AMPLIO Y ELEGANTE EN EL QUE VUELVEN A APARECER LOS FRUTOS ROJOS. POSTGUSTO LARGO E INTERESANTE, ADEMÁS **ESTE VINO TIENE LA MEDALLA DE ORO 2007 AL "MEJOR VINO ROSADO DEL MUNDO"**

### D.O. NAVARRA

#### LERÍN

VARIETADES PRINCIPALMENTE UTILIZADAS: GARNACHA, MACABEO Y TEMPRANILLO. ROJO FRESA CON AROMA A FRUTA FRESCA Y EN BOCA CUERPO MEDIO Y FÁCIL DE ACOMPAÑAR.

### SIN D.O.

#### PEÑASCAL

VINO DE COLOR ROJO SALMÓN, DE AROMA FRESCO Y AFRUTADO, EN BOCA SU CARACTERÍSTICA PRINCIPAL ES EL CARBÓNICO QUE LO ACOMPAÑA.

## VINOS DE IMPORTACIÓN

#### LAMBRUSCO GALA

LAMBRUSCO DE LA PROVINCIA DE MÓDENA, DE COLOR ROSADO BRILLANTE, CON PROFUNDO SABOR AFRUTADO EN BOCA ES FRESCO Y AMABLE, PARA ACOMPAÑAR COMO APERITIVO O A PRIMEROS PLATOS ENTRANTES.

#### MATEUS ROSÉ

VINO JOVEN, FRESCO, AFRUTADO Y VERSÁTIL, EXCELENTE COMO APERITIVO, SU COLOR ASALMONADO JUNTO CON EL CARBÓNICO QUE LO ACOMPAÑA DESTACAN SOBRE SU AZÚCAR RESIDUAL, QUE HACEN DE EL UN ROSADO IDEAL PARA LOS MESES VERANIEGOS.