



BODEGAS
LAIZ-MONTIANO



ABADÍA DE UCLÉS ROSADO SEMIDULCE

Vino escogido de las mejores parcelas, seleccionado en bodega bajo su estado de sanidad y calidad. Fermentado hasta alcanzar los 10,5% vol. en alcohol, de manera que queda parte del azúcar propio de la uva sin fermentar. Esto le da un dulzor y un carbónico natural.

CATA

Color rosa, fino y brillante. Su nariz destaca por los aromas frutales de la uva de la que procede con notas de fresa y frambuesa.

VARIEDAD

Tempranillo. Viñas de más de 40 años en vaso con una producción menor de 5000 kg/ha.

TERRENO

Viñedos plantados a 700 m sobre el nivel del mar, en terrenos calizo-arcillosos, cuidados bajo sistemas de cultivo sostenible.

CRIANZA

Vino joven.

MARIDAJE

Este vino es apropiado para el acompañamiento de caldos, quesos frescos y semi curados, mariscos, pescados, carnes blancas y comidas ligeras en general.

TASTING NOTE

Intense pink color with blue glints, intense bouquet, covering a wide range of red fruit. It is fresh and sparkling in the mouth, and leaves a balanced long ending sensation which seems even longer due to the wine's fruitiness aromas.

VARIETY

Tempranillo vines older than 40 years, bush planted yielding under 500kg.

SOIL

Vineyards are planted 700 m above sea level, clay-limestone soil grown by sustainable methods.

AGEING

Non-aging, young wine

FOOD MATCHES

This wine is well-suited to accompany soups, fresh and semi-cured cheeses, seafood, fish, white meats and most light meals.