



CUEVAS SANTOYO 2000 Rosado



VINO BASE	
% variedad uva (tipo de vino):	50% PINOT NOIR, 50% GARNACHA
Características del suelo:	CALIZO Y PEDREGOSO
Clima:	CONTINENTAL
Tipo de vendimia:	MANUAL
Categoría:	MARCA CALIDAD DIFERENCIADA CUEVA
País/Región de Origen:	ESPAÑA-CASTILLA LA MANCHA- TOLEDO

SEGUNDA FERMENTACIÓN	
Método:	MÉTODO TRADICIONAL (SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA)
Temperatura:	16°C – 17°C
Crianza en Rima	18 MESES

INFORMACION TÉCNICA	
Porcentaje de Alcohol:	11,50 % v/v
pH:	3,00-3.30
Sobrepresión:	< 4,5 Bares a 20°C

CUEVAS SANTOYO 2000 ROSADO Brut Nature:

Nuestro Cuevas Santoyo Brut Nature 2000 Rosado es elaborado con un estilo y personalidad inconfundible, es uno de los productos estrella de nuestra bodega, fruto de su crianza superior a los 18 meses, y con estrictos criterios de calidad y cuidado detalle.

Elaborado con uva Pinot Noir y Garnacha hacen de él, un CUEVAS ideal para carnes, pescados salados y cocina japonesa. Con un color rosáceo cereza, limpio y brillante. Aromas delicados e intensos, todo ello envuelto por recuerdos de panadería y flores. En boca, intensa efervescencia de la burbuja.



Ctra. Quintanar Km2
45810 Villanueva de Alcardete
Toledo, Spain

Tlf: 925 167 536
Fax: 925167265
vr@cuevasantoyo.com
www.cuevasantoyo.com