

# CANTORRAL

## ROSADO ESPECIAL

**Tipo de vino: Varietal**  
**Variiedad de uva: 100% Garnacha de Madrid**  
**Graduación alcohol: 14,5%**  
**Temperatura de servicio: 8°C**

Este vino se elabora exclusivamente con uvas de la variedad Garnacha. Se trata de un vino rosado sometido a un envejecimiento oxidativo y biológico, con una crianza que supera los 4 años en barricas de roble americano, confiriéndole una personalidad única y atractiva.



### NOTA DE CATA

Se presenta con un tono ámbar profundo, revelando su proceso de envejecimiento prolongado y la influencia del roble.

En nariz, vienen delicados aromas emergen, evocando recuerdos de pastelería fina, con notas sutiles de cremas y vainillas que invitan a una experiencia sensorial intrigante.

En el paladar, se despliega una complejidad fascinante. Se percibe una interesante dualidad entre lo dulce y lo amargo, reminiscente de un amontillado, complementada con una aspereza elegante. La combinación con chocolate de cobertura lleva a un final largo y armonioso, resaltando sabores de mieles de brezo, jaras de monte bajo y matices delicados de licor de rosas.

### MARIDAJE



MARISCOS



POSTRES



QUESOS FUERTES