



## Malón de Echaide

### ESP ROSADO

**Grado Alcohólico:** 13,5 % vol.

**Uva:** Garnacha.

**Elaboración:** temperatura fermentación: 15° C. **Tiempo fermentación:** 14-21 días. **Método:** sangrado tradicional.

**Notas de cata:** atractivo color rosa, con destellos amaratados en el borde, limpio y brillante en su presentación visual. En nariz despliega aromas de media intensidad, con recuerdos a fruta roja del bosque, grosella. En boca se muestra potente, desarrollando un paso equilibrado con una buena acidez, que evoluciona hacia un grato final limpio y elegante.

**Consumo y maridaje:** aconsejamos degustarlo entre 9-12° C. El rosado 'Malón de Echaide' realza platos como arroces, parrilladas, foie, cremas, pastas, carnes ligeras, quesos, pescado azul, verduras y entremeses.

### ENG ROSE

**Alcohol content:** 13,5 % vol.

**Grape:** Garnacha.

**Production:** fermentation temperature: 15° C. **Fermentation time:** 14-21 days. **Method:** traditional bleeding method.

**Tasting notes:** an attractive red in colour, sparkling with a deep purple tinge on the edge, this wine presents a clean, bright appearance. On the nose it reveals aromas of medium intensity, with hints of red forest fruit and redcurrants. In the mouth it is robust and potent, leading to feeling of balance and excellent acidity, moving on to an agreeable finish that is clean and full of elegance.

**Consumption and accompaniment:** serve preferably between 9-12° C. 'Malón de Echaide' Rosé enhances dishes such as rice, barbecues, foie gras, creams, pasta, lean meat, cheeses, freshwater fish, vegetables and hors d' oeuvres.