

# BONINA ROSÉ

Vinho Verde DOC

*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)



## VARIETADES

40 % Vinhão, 30 % Borraçal, 30 % Espadeiro

## VIÑEDO

Tipo de suelo: granito y arena.

Clima influenciado por el atlántico.

Vides con edad promedio de 25 años.

## VINIFICACIÓN

Se inicia con una maceración suave y en frío, posteriormente sucede la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a una temperatura de 17°C. Después de terminar el proceso, el vino se guarda en cubas de acero inoxidable, para luego ser estabilizado y embotellado.

## DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Color salmón, brillante con ribetes plateados.

**Nariz:** Aromas a frutos rojos como la fresa, frambuesa, cereza, ciruela.

**Boca:** Presenta una acidez equilibrada, acompañada de una ligera efervescencia, fresco y agradable final.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir entre 6 y 8 °C.

Se puede disfrutar solo, como aperitivo o con ensaladas, comida asiática a base verduras y carnes blancas; postres a base de frutos rojos.

