



# SITTA ROSADO 2019



Denominación de origen: Sin  
Clase de vino: Rosado  
Variedad: Caiño Tinto/ Pedral/ Espadeiro  
Producción limitada: 1.300 botellas.

## VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.  
Suelos de entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.  
Orientación dominante al Sur-Oeste.  
Altitud de 100 m.  
Rendimiento de 4.000 Kg/ha.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.  
Selección manual a la entrada en bodega.  
Prensado directo con raspón.  
Fermentación alcohólica espontánea en depósito de acero inoxidable.  
Fermentación malo-láctica espontánea.  
Filtración.

## NOTAS DE CATA

Salmón intenso y brillante a la vista.  
Nariz rica de pequeños frutos rojos (frambuesa y fresa), de flores (azahar y acacia) con toques minerales.  
En boca destaca su frescura y su golosidad. Entrada en boca redonda y untuosa donde se vuelven a encontrar los aromas de la nariz. El final se prolonga con una acidez deliciosa.  
Un vino atractivo visualmente y aromáticamente, con paso en boca muy goloso y fresco. Un rosado para disfrutar en todos los momentos.

## PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .



Morouzos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790

info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com