



## BE BOP ROSÉ 2.024



### **VARIEDAD**

100% Garnacha Tinta

### **VIÑEDO**

Viñedo de plantado a 650 m de altitud sobre suelos franco arenosos

### **VENDIMIA**

Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Selección de racimos. Rendimiento medio 2,000 kg/ha

### **AÑADA**

La añada 2024 se caracterizó por una sequía extrema y temperaturas muy elevadas dando lugar a una muy buena sanidad por la ausencia de humedad y gran calidad de la uva obtenida en los viñedos.

### **VINIFICACIÓN**

En depósitos de inoxidable.

### **EMBOTTELLADO**

Mayo 2025

### **ANALISIS**

Alcohol 15% vol. Contiene Sulfitos.

### **MARIDAJE**

Ideal para acompañar aperitivos, pescados, carnes blancas, pastas, arroces.

### **NOTA DE CATA**

Vino rosado joven de estilo moderno acorde a las tendencias actuales.

Aromas frutales, en boca fresco sabor a frutas de hueso, melocotón.

Un vino intenso y equilibrado, vertical y con gran postgusto.

Temperatura de servicio 9°C.

**BODEGAS MONTE SANTA BÁRBARA**

C/ Morera 2 CP 44556 Molinos. Teruel, España

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