



## La Rociada rosado

Valencia DOP 2023

La Rociada rosado: Carlos Lasos Interpretation eines federleichten Rosados aus Garnacha Tinta.

**Artikelnummer** 4647.23  
**Weingut** Pago Casa Gran S.L.  
**Region** Valencia  
**Jahrgang** 2023

**Degustationsnotiz**  
Helles Lachsrosa; zarte Aromen von Mandarinen mit Anklängen von Himbeeren und Cassis sowie ein Hauch blumiger Noten; herrlich weicher Ansatz mit belebender Frische am Gaumen, unterlegt mit feinen Erdbeernoten; saftig animierend im Abgang

*David Rodriguez, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Garnacha (100%)

**Speisenvorschläge**  
Titaina - Valencianische Tomatentapa auf Toastbrot (schmeckt auch ohne Thunfisch hervorragend), spanische Tortilla mit Auberginen

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO2	29 mg/l
Gesamte SO2	79 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.20
Restzucker	4.9 g/l
Analysedatum	19.03.2024

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-020-CV  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/4647.23](http://www.delinat.com/4647.23)

