



## La Rociada rosado

Valencia DOP 2022

Pago Casa Gran La Rociada, Carlos Lasos Interpretation eines federleichten Rosados aus Garnacha Tinta.

**Artikelnummer** 4647.22  
**Weingut** Pago Casa Gran S.L.  
**Region** Valencia  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Helles, transparentes Lachsrosa; Noten von Sahnebonbons mit Himbeere, Anklängen von Agrumen und einem Hauch von Maracuya; weicher Antrunk, geschmeidige Frische am Gaumen, unterlegt mit etwas Ananas und Grapefruit, toller Trinkfluss; saftiger 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 2025 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	26 mg/l
Gesamte SO2	67 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH-Wert	3.25
Restzucker	4.3 g/l
Analysedatum	03.04.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/4647.22](http://www.delinat.com/4647.22)

