

Alto Cuevas Bobal Rosado 2025



Bodega: Bodegas Covilor

D.O.: Utiel-Requena

Variedad: Bobal

Tipo: Rosado

Añada: 2025

Graduación: 12,5% vol.

Servicio: 6-10 °C

Nota de cata

Alto Cuevas Bobal Rosado 2025 es un rosado fresco y seductor que expresa con elegancia el carácter de la variedad Bobal. Presenta un atractivo color rosa frambuesa intenso y brillante, con reflejos vivos que realzan su juventud y expresividad.

En nariz se muestra intenso y expresivo, con aromas de frutos rojos maduros, delicados matices florales y sutiles recuerdos de fruta de hueso que aportan frescura y complejidad.

En boca es equilibrado, sedoso y envolvente. Destaca su marcado perfil frutal, una agradable textura cremosa y una acidez bien integrada que aporta frescura y prolonga el final. Un rosado armónico, persistente y muy agradable de disfrutar.

Maridaje

Ideal como aperitivo y perfecto para acompañar ensaladas, arroces ligeros, pescados, mariscos, quesos suaves y cocina mediterránea. Un rosado versátil, pensado para múltiples momentos.

Momento ideal

Un rosado con carácter, concebido para disfrutarse bien frío, con calma, en ocasiones especiales, terrazas al atardecer y momentos en los que se busca un vino joven, fresco, moderno y desenfadado, ideal para compartir.

Sugerencia gastronómica

Cigalitas con ajos tiernos.