

# DIVO

Culture du vin  
depuis 1936



## Rudeles 23 Rosado

Ribera del Duero DO  
Rudeles

**Région :** Castille-et-León, Espagne.

**Appellation :** Ribera del Duero DO.

**Domaine :** Rudeles.

**Cépages :** 100% Tempranillo

**Millésime :** 2024

**À déguster jusqu'en :** 2029

**Robe :** rose foncé, éclatante et séduisante.

**Nez :** fruités, avec des notes prononcées de fraises et de cerises, subtilement rehaussées par des touches d'agrumes.

**Bouche :** Léger et frais, avec une attaque souple. Les saveurs de fruits rouges et d'agrumes se mêlent harmonieusement, offrant une sensation de vivacité et de légèreté.

**Conclusion :** Un vin rosé qui se distingue par sa fraîcheur et sa facilité à boire. Idéal pour des moments de détente, il ravira les amateurs de vins légers et fruités !

**Service :** Servir à 8°C. Parfait avec des salades estivales, des grillades de poisson ou de volaille.

Rudeles 23 Rosado provient de 23 parcelles de raisins, situées à Peñalba de San Esteban, à Soria. Les vignes, âgées de 25 à 30 ans, produisent des rouges ou des albillos. Ce vin rosé se distingue par sa fraîcheur et sa légèreté, offrant une expérience de dégustation agréable et facile à boire.

Vinification: fermentation en cuve inox afin de préserver les arômes. Macération 1 jour. Transfert du mout dans des fûts en chêne français pour achever la fermentation. Élevage de 20 jours en fûts de chêne français.

**Teneur en alcool :** 13.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 91067 75 2024

**Prix spécial membre :** 11.85 **-15%**

**Prix catalogue :** 13.95