



BODEGA COOPERATIVA
LOS OTEROS

ALTUS YAURA

INFORMACION DE LA BODEGA	La Cooperativa Los Oteros en su 50 aniversario ha querido agasajar a sus clientes con una elaboración de un rosado dulce de 100% Prieto Picudo, elaborado de forma natural por parada de fermentación por frío. ALTUS YAURA, como indica su nombre Altus en nariz con una altísima intensidad y Yaura en boca dejando una sedosidad y llano placer para disfrutar de este vino único, distinto y diferente.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Sin denominación de origen.
TIPO DE VINO	Rosado Dulce 100% Prieto Picudo
BOLETÍN ANALÍTICO	Grado alcohólico: 9.50% Vol. Acidez Total: 4,20 g/l Sulfúrico Acidez Volátil: 0,28 g/l Acético Ácido Málico: 1,78 g/l Sulfuroso Total: 103 ml/l Azúcares Reductores: 64 g/l
NOTA DE CATA	Fase Visual: Color rosa fresa con mucha chispa de carbónico natural de la parada de fermentación. Fase Olfativa: En nariz es intenso muy intenso con fruta roja, rosa y notas dulces de golosina, gominola y piruleta. Fase Gustativa: En boca queda entrada muy dulce con acidez y frescor y final secante posgusto largo y placentero.
PRESENTACIÓN	Bordelesa modelo Elite, color blanca, 0,75 cl. Tapón microgranulado, capsula 60mm de complejo color plata.
TEMPERATURA DE SERVICIO	8-10 °C
MARIDAJES	Ideal para pescados y mariscos, ensaladas y pasta, también quesos poco curados.