



# CRIN ROJA



18,7cl



75cl



3l

## MACABEO

100% macabeo

Uvas despalilladas y estrujadas. El mosto flor fermenta a temperatura controlada de 16°C durante 10 días, conservando así su marcado carácter varietal.

*The grapes are destalked and crushed. The flower must is fermented on a controlled temperature of 16°C for 10 days, so preserving the character of the variety.*



18,7cl



75cl



3l

## ROSADO

85% tempranillo - 15% bobal

Uvas despalilladas y estrujadas. Maceración de 15 horas con un remontado para potenciar la extracción de color y aroma. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16°C durante 10 días.

*The grapes are destalked and crushed. 15 hour maceration with overpumping to enhance the extraction of colour and aromas. Fermentation in stainless steel vats at 16°C for 10 days.*



BODEGAS

# CRIN ROJA