

# VINO ROSADO - LANCERS SEMI ESPUMOSO - 750 ML

## LANCERS



Alc.Vol : 10.00%

Variedades: Aragonés: 20%, Syrah: 20%,  
Touriga nacional: 20%, Castelao: 20%,  
Trincadeira: 20%.

Temperatura de servicio: 6 °C a 8 °C



### País / Región / D.O

Portugal, Alentejo



### Historia

La Bodega, fundada en 1834, es un negocio familiar con casi dos siglos de historia. Su filosofía es invertir constantemente en innovación a la par de conservar las tradiciones en la elaboración de vinos de calidad. Lancers es su marca insignia, fue lanzada en 1944 en la búsqueda de un vino rosado que apelara al gusto norteamericano. Desde entonces hasta hoy, es uno de los vinos portugueses más vendidos en el mundo.



### Elaboración / Crianza

Elaboración: La uva fermenta en frío a 15° C, en tanque. Lancers Rosé es un vino espumoso producido a partir de una mezcla de finas variedades de uva portuguesa.

Crianza : Botella hasta su comercialización..

### Notas de Cata.



Vista : Salmón profundo



Nariz : Grosella

negra, Arandano, Granada, Fresa, Kiwi, Manzana, Pomelo, Madreselva, Rosa, Tomillo, Especies asiáticas, Piedra triturada, Tierra



Boca : Semidulce, Acidez suave, Cuerpo medio



### Maridaje

Ostión, Mejillón, Camarón, Cangrejo, Atún, Salmón, Sardina,  
Albahaca, Romero, Tomillo

### Calificación

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO