



**VARIETALES:**  
100% Misión

**VINIFICACIÓN:**  
Elaborado “Pressurage direct” (Prensado directo) con una hora de maceración, el jugo está perfectamente protegido de la oxidación gracias a nuestra prensa Inertys® que protege el mosto con nitrógeno preservando todos los aromas y frescura varietales. Fermentado en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas con levaduras autóctonas. Bajos niveles de sulfitos añadidos justo antes del embotellado.

**D.O.:** Ojos Negros, Baja California

**NOTAS DE CATA:**

Color melocotón claro con matices ligeramente amarillos. Nariz expresiva con toques de pera, membrillo fresco, flores blancas (gardenia) y albaricoque. Fresco, floral y equilibrado en boca. Una auténtica rosa natural que rinde homenaje a nuestros orígenes.

**MARIDAJE:**

Ensaladas frescas y carnes a la parrilla, aves estofadas, mariscos y pescados, pastas, risottos cremosos, postres a base de frutas.

