



## Hito Rosado

### D.O. Ribera del Duero

#### Cépages

100 % Tempranillo.

#### Type de vin

Vin rosé pâle avec élevage sur lies.

#### Élaboration

Après une courte macération, la fermentation a lieu à 14 °C pendant environ 20 jours. Le vin est ensuite élevé sur lies avant la mise en bouteille.

Hito est élaboré à partir de raisins issus des parties les plus basses de nos vignobles, situées entre 750 et 850 mètres d'altitude, idéales pour produire des vins de structure moyenne où la fraîcheur est une caractéristique essentielle.

#### Note de dégustation

Vin limpide et brillant, à la robe rose pâle. Au nez, il est frais et expressif, avec des notes de fruits rouges et de délicates touches de fleurs blanches qui lui apportent de la complexité.

Prix

- James Sukling 88pts
- The Wine Advocate 89pts
- Vinous 90pts
- Jeb Dunnuck 90pts