



# ROSADO

*La frescura de un  
rosado clásico de Rioja*

## VARIEDADES

Tempranillo y Garnacha

## VIÑEDO

Uvas procedentes de los viñedos de Mendavia y Ausejo, donde el clima mediterráneo con influencia continental proporciona las condiciones ideales para la perfecta maduración de la uva. Se seleccionan los viñedos más frescos y se adelanta la fecha de vendimia para buscar frescura.

## ELABORACIÓN

El color distintivo de este rosado se obtiene a través de una combinación de maceración del mosto con las pieles hasta el sangrado del mosto rosado y partidas de prensado directo.

Fermentación en depósitos a temperatura controlada.

## NOTAS DE CATA

- 👁️ Atractivo y brillante color rosa frambuesa con reflejos violáceos.
- 👃 Fragante en nariz en la que predominan las frutas rojas, especialmente cereza y fresa, con notas florales.
- 👄 El vino es fresco, untuoso y frutal con un paso por boca equilibrado que invita a seguir bebiendo.

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

Este Rosado combina perfectamente con arroces, carnes blancas y verduras a la parrilla, también es óptimo solo para acompañar una conversación en un día cálido al aire libre.



TEMPERATURA DE SERVICIO

5°C - 8°C

ALCOHOL

12.5 % vol



barondeley.com