

ROSADO

*La frescura de un
rosado clásico de Rioja*

VARIEDADES

Tempranillo y Garnacha

VIÑEDO




Uvas procedentes de los viñedos de Mendavia y Aulsejo, 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