

FRESCO Y ATREVIDO



VIÑEDOS

De más de 40 años de edad vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.



VARIEDADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Elaborado por el método tradicional de sangrado.

Tras el despallado y ligero estrujado las uvas son encubadas en depósitos de acero inoxidable donde permanecen macerando a baja temperatura para evitar el inicio de la fermentación alcohólica durante aproximadamente 24 horas hasta obtener el tono rosado deseado. El mosto es sangrado a otro depósito diferente donde fermentará a una temperatura controlada de entre 16-17°C con el fin de preservar la frutuosidad y complejidad aromática características de este vino.



NOTAS DE CATA

De atractivo y vivaz color rosa frambuesa con reflejos violáceos de juventud en el ribete.

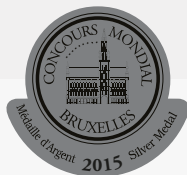
En nariz sobresalen los intensos aromas a cereza, fresa y gominola sobre un fondo de notas florales.

En boca es fresco y goloso con un punto muy agradable entre dulzor y acidez. Y con una entrada de frutos rojos y gominola que inundan la boca.



MARIDAJE

Ábrelo para acompañar platos de pasta con salsas suaves, arroces, todo tipo de verduras y carnes blancas. ¡Con pizza no falla nunca!



Medalla de Plata
Concours Mondial de
Bruxelles, 2015
Añada 2014



Medalla de Plata
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2015
Añada 2014



Tim Atkin
Master of Wine, 2020
Añada 2018

