

SONSIERRA SELECCIÓN ROSADO



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.



VARIETADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Elaborado por el método tradicional de sangrado.

Tras el despalillado 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!



Tim Atkin
Master of Wine
Añada 2018



**Primer clasificado
"rosados"**

Concurso de vinos con
DOCa Rioja.

XXVII Fiesta de la
Vendimia de Rioja
Alavesa

Premios Vendimia 2020
Añada 2019