

6cepas



Elaboración anual: 19.000 botellas



Localización de los viñedos: Torremontalbo - San Asensio - Rioja Alta



Variedades de uva: Tempranillo 75% - Garnacha 25%



Proceso de elaboración: Vino elaborado según el método tradicional de "sangrado" de uvas tintas, tras haber mantenido un breve contacto con sus hollejos durante unas seis horas aproximadamente. Obtenido el mosto, éste fermenta a temperatura controlada, unos 14º-15ºC, durante unos 20 días en depósitos de acero inoxidable. Después tendrán lugar los procesos normales de estabilización y filtración previos a su embotellado.



Grado alcohólico: 13%



Temperatura de servicio: 8-9º C



Nota de cata: Vino de color rosa pálido y con irisaciones naranjas. De nariz franca, dónde se mezclan sutilmente las notas de frutas ácidas y las cítricas. Recuerdos a melocotón y a frambuesas. Buena entrada en boca, fresca y ácida pero sin aristas. Elegante, despliega sabores a naranja y a melocotón que marcan el post gusto.



Recomendaciones de maridaje: Ideal para aperitivos, entremeses, pescados y ahumados, arroces, ensaladas...



BODEGAS PERICA, S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax.: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: info@bodegasperica.com
www.bodegasperica.com

