



Notas de cata — Rosado 2016

“Un vino fresco y sabroso que te sorprenderá”



notas de cata

Con un 50% de uva garnacha y otro 50% de uva tempranillo, este vino presenta un precioso color frambuesa con reflejos brillantes, aromas golosos, frambuesas y fresas y piruletas. Deliciosa fruta roja. En boca. .

viñedo

Seleccionamos las uvas para nuestro rosado 2016 en viñedos situados en Rioja Alta, en los municipios de Labastida y Cuzcurrita de río Tirón. Viñedos con una edad media de 45 años

climatología

Comenzó el año 2016, siendo más cálido de lo habitual y con más humedad. La llegada de la primavera se inició con bajas temperaturas, a medida que los meses de mayo y junio avanzaban, el clima se volvió más seco y cálido de lo habitual, llegando los meses de agosto, septiembre y octubre a tener temperaturas más altas y sequía.

BODEGAS BOHEDAL.

CRTA PANCORBO CAMINO DE LOS LIRIOS S/N, 26214 CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN, LA RIOJA, SPAIN.

info@bohedal.com www.bohedal.com

vendimia

El día 15 de Octubre de 2016 se inició la vendimia para este vino rosado. Una vendimia realizada por corte manual y en remolques de 3500kg.

vinificación

Tras la selección de uvas en mesa, despalillado. Criomaceración durante 8 horas y posterior sangrado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 16°. Graduación alcohólica: 12^a

Maridaje

Vino ideal para aperitivos, arroces y ahumados. Temperatura de servicio entre 9° y 10°. Se recomienda su consumo durante los próximos 12 meses



tel: 941 328064