

VINO ROSADO + MEJOR



NOMBRE:

+ MEJOR

ORIGEN

DOCa RIOJA

AÑADA:

2024

VARIEDADES:

Tempranillo 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:

13% Alc.

FORMATO

Botella de cristal de 75 cl. con corcho natural.

ELABORACIÓN:

Sangrado de uvas tempranillo. Fermentado en depósito durante aproximadamente dieciocho días a baja temperatura, en torno a 14–15 °C, para preservar al máximo la frescura y la expresión frutal.

NOTAS DE CATA:

Rosado salmón de intensidad media, con reflejos anaranjados que subrayan su viveza y juventud. En nariz destacan notas de fresa silvestre y grosella roja, acompañadas de un matiz cítrico que recuerda al pomelo rosado.

Su perfil aromático es fresco, directo y muy frutal, sin interferencias que oculten la expresión varietal del Tempranillo.

En boca, acidez viva y refrescante, con una textura suave y un paso ligero.

Cuerpo medio-ligero, con claro predominio de la fruta roja fresca y un final persistente que deja un recuerdo frutal y ligeramente cítrico. Un rosado equilibrado, vibrante y muy accesible.