



Florentino Martínez

# Florentius Rosado "Ojo Gallo"

Bodegas Florentino Martínez  
La ermita, 33, 26311 Cordovín  
La Rioja  
bodegas@florentinomartinez.com  
941418614

## Variedad:

- Garnacha de más de 70 años

## Elaboración:

- Uva despalillada y macerada en frío durante 72 horas, y con un ligero prensado pasa a fermentar a 17° C en depósitos de acero inoxidable

## Nota de catas:

- A vista presenta color cereza madura muy intenso, bordeado por un ligero ribete azulado con matices naranja. Limpio y brillante.
- A copa parada destaca una nariz muy intensa a frutas rojas muy maduras (fresa y guinda) que, en copa movida, acompañan a un interesante despliegue de frutas carnosas.
- En boca, ataque amable, muy aterciopelado y de gran volumen. Acidez justa en equilibrio perfecto, igual que en nariz; donde destacan las frutas rojas matizadas por tonos melosos. Al final una pincelada tánica le proporciona un elegante destello licoroso.

## Temperatura de servicio:

7°C / 10°C

