



NUBE
DE LEZA GARCÍA
Semidulce

Leza García
BODEGAS Y VIÑEDOS

Nube de Leza García Semidulce Rosado 2024



EL VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos propios de garnacha de la familia ubicados en Rioja Alta. Nuestro objetivo, crear un rosado riojano muy especial, exprimiendo todos los caracteres que los suelos y el clima transmiten a los frutos de nuestras viñas.

VARIEDAD

Garnacha.

VENDIMIA

Primera semana de Octubre.

ELABORACIÓN

Nube es un vino diferente que maceramos en frío para extraer el máximo aroma de los hollejos. Prensado suave y fermentación del mosto limpio en depósitos de acero inoxidable. Nube es un vino diferente al que le cortamos la fermentación para que conserve parte de los azúcares de la uva.

ANALÍTICA

- Alcohol: 13% VOL.
- Acidez total: 5,1 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 40 g/l

NOTAS DE CATA

- **Color:** Espectacular color rosa frambuesa pálido, limpio y brillante.
- **Aroma:** Intenso, expresivo, complejo y aromático. Explosión de vibrantes notas de fresas, con toques de especias y flores.
- **Paladar:** Un vino agradable de beber. Amplio, fresco por su acidez y sedoso por su dulzor. Juego de sabores con el justo equilibrio entre dulzor y acidez. Suave al primer sorbo, seguido de un final afrutado y limpio.
- **Maridaje:** Recomendado para acompañar entrantes, carnes blancas, pastas, arroces y pizzas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°C -8 °C



RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR