



**NUBE**  
DE LEZA GARCÍA

*Leza García*  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Nube de Leza García Rosé 2024



### EL VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos propios de la familia ubicados en Rioja Alta sobre diferentes tipos de suelo en una selección de parcelas a diferentes altitudes.

### VARIEDAD

100% Garnacha Tinta.

### VENDIMIA

Primera semana de Octubre.

### ELABORACIÓN

Elaborado en su totalidad con uvas de la variedad Garnacha. Suave prensado de la uva para extraer su color tan característico, un hermoso y delicado rosa salmón. Fermentación del mosto obtenido a temperatura controlada de 14 °C.

### ANALÍTICA

- Alcohol: 13% VOL.
- Acidez total: 7 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 3 g/l

### NOTAS DE CATA

- **Color:** Hermoso y delicado color rosa salmón pálido, limpio y brillante.
- **Aroma:** Los aromas naturalmente afrutados y delicados de variedad garnacha se complementan con un recuerdo a fresa, y ligeras notas de especias y flores.
- **Paladar:** Refrescante y goloso en el paladar, ideal para disfrutar de él comiendo o para tomar entre horas, para relajarse y darse un capricho al paladar en buena compañía...
- **Maridaje:** Este vino combina perfectamente con pescados ahumados, sopas, cremas y ensaladas. También combina bien con cocina mediterránea, arroces y pastas. Es el compañero ideal para disfrutar de la cocina asiática.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

6°C -8 °C

**RIOJA**

Denominación de  
Origen Calificada

[www.bodegasleza.com](http://www.bodegasleza.com)



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR