



# César del Río



## CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Rosé  
Graduación: 13% vol  
Variedades: Garnacha  
Tipo de cosecha: Manual seleccionado.  
Viñedo: Situado en la zona alta Cordovín, Viña La Encinilla 42 años.



## ELABORACIÓN

Después de un control estricto de maduración, las uvas se seleccionaron y se recogieron manualmente. Una vez despalillado macera levemente y sólo destinamos a este vino la lágrima de la uva con lo cual este vino no está prensado con el fin de obtener el color justo y también todo su potencial aromático. El mosto lágrima fermenta en depósito de acero inoxidable sin superar los 16 ° C.



## CATA

En visual, tiene un color rosa palo, brillante muy atractivo. Sorprende en nariz la amplia gama de aromas que posee, fresas y otras frutas rojas realmente intenso. En boca tiene una buena acidez que le aporta frescura, es amplio, afrutado y bien equilibrado, Untuoso y redondo. Con una retronasal perfumada a cítricos y flores blancas. Sutil, persistente y largo.



## MARIDAJE

Es un vino muy versátil, acompaña muy bien a platos ligeros, mariscos, arroces, pescados crudos y cocinados, pastas, carnes blancas...



## PREMIOS

### Medalla de Plata

Concurso para vinos DOCa.  
Rioja Premios Vendimia  
Rioja Alavesa 2014

### Medalla de Plata

Concurso de Cosecheros  
de La Rioja 2014

### Commended Wine

DECANTER WORLD  
WINE AWARDS 2015

### Medalla de Plata

Concurso para vinos DOCa.  
Rioja Premios Vendimia  
Rioja Alavesa 2017 y 2021

### Medalla de Bronce

DECANTER WORLD  
WINE AWARDS 2022

# YURSUN ROSÉ DE LÁGRIMA

Elaborado de una selección de uvas de Garnacha de un solo viñedo, situado en el pago La Encinilla. Viñedo de 42 años con una superficie de 3,5 hectáreas en la ladera con orientación este-oeste. La tierra es arcillosa ferrosa con cantos, y a una altitud de 670 metros sobre el nivel del mar. Su primera elaboración fue la del 2013.



www.bodegasesardelrio.com