



<b>Nombre:</b>	<b>LIVIUS ROSADO</b>
<b>Añada:</b>	<b>2018 Reserva</b>
<b>Variedades:</b>	<b>100% Garnacha</b>
<b>Viñedos:</b>	<b>Rioja, plantados entre 1912 y 1928</b>

#### ELABORACIÓN

Vendimia: Manual en cajas de 15 kilos mesa de selección.

Las uvas maceran 16 horas en depósitos tronco cónicos de acero inoxidable para proceder a un sangrado del mosto lágrima. Posteriormente, se fermenta en barrica nueva de roble francés y se realiza una crianza de 12 meses.

#### DATOS TÉCNICOS:

<b>Alcohol:</b>	13,5 % vol
<b>Acidez total :</b>	6,10 gr./l tartárico
<b>Acidez volátil:</b>	0,40 Acético
<b>Azúcar residual:</b>	2,1 gr/l

#### NOTAS DE CATA:

**Apariencia:** Color frambuesa intenso y brillante.

**Aroma:** Afrutado, gominola con tonos bien integrados de toffe y mineral.

**Boca:** Untuoso, voluminoso, redondo, buena acidez. Palo de fresa. Postgusto mineral muy agradable.

#### GASTRONOMÍA

Combina con todo tipo de comida, incluso carne roja. Muy especial con pasta y arroces.

Serve at 10° - 12°C

#### MENCIONES

93 puntos Sobrelías.com  
 90 puntos James Suckling  
 90 puntos Peñin  
 92 puntos Club Oenologique 2023