



- Rosado Fermentado en Hormigón y barrica -

VARIEDAD: Tempranillo 90% Sauvignon 10%

POBLACIÓN: Hormilla (Rioja Alta)

TÉRMINO: LOS PORTILLOS

EDAD: 30 años. 515 m de altitud

TIPO DE PLANTACIÓN: vaso

TIPO DE SUELO: Arcillo calcáreo

CRIANZA: 4 meses roble francés nuevo

ELABORACIÓN:

Tras un breve tiempo de maceración con hollejos, arranca su fermentación en tanque de hormigón, acabándola tras un largo periodo de estancia en barrica. El color es genuino, recuerda a esos tonos naranjas finos de antaño en Rioja Alta.

NOTAS DE CATA:

En nariz transmite una mezcla de sentimientos a fruta golosa, rodeada de los taninos propios de su estancia en barrica. En boca se nota su distinción sobre otros vinos rosados, es un vino serio, con cuerpo, lagrimeo constante, capaz de soportar platos potentes. Un fantástico postgusto final, una vez bebido permanece en la garganta esa vainilla fina marcada del roble americano.

Sin duda es un rosado especial, es un "tinto hecho rosado".

BODEGAS MAZUELA

Ctra ElCiego-Laguardia km 0,1
26350 · Cenicero · La Rioja
607 54 80 54 - 941 455 118
manuel@bodegasmazuela.com