



## QUIROGA DE PABLO BODEGAS Y VIÑEDOS





Faithful to our origins.







## **QUIRUS ROSADO 2022.**

Variedad de uva: Viura, Tempranillo y Garnacha.

Uvas: Procedentes de viñedos propios en Rioja Alta.

Grado alcohólico: 13.5 %.

Método de elaboración: Método tradicional de elaboración por sangrado del mosto lágrima, previa maceración en frío de los hollejos para extraer los mejores aromas y el color deseado.

Tras el sangrado se fermenta el mosto limpio a baja temperatura.

Cata: color fresa claro brillante. Nariz: Aromas limpios de fruta roja con elegantes matices florales. Boca: Sabroso, fresco, afrutado, y equilibrado.

Temperatura servicio: 8-10°C. PREMIOS AÑADA 2019:





www.bodegasquiroga.com info@bodegasquiroga.com

C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.

Tel. y Fax: (0034) 941 379 334

Mobile: (0034) 606 042 478 /(0034)646 708 862