



LA PICONADA

ROSADO 2023

ELABORACIÓN:

Vino elaborado con las variedades Viura y Garnacha tinta, vendimia manual, fermentado a muy baja temperatura para preservar toda la intensidad aromática y posteriormente criada sobre lías.

CATA:

Color piel de cebolla, muy brillante.

Aroma muy intenso, limpio, predominando las frutas rojas sobre todo la fresa.

El paso en boca es fresco, equilibrado, mostrando gran cantidad de matices un gran vino a pesar de su juventud.

Para acompañar platos suaves teniendo la propiedad de encajar muy bien con aperitivos y pates.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Rioja, Denominación de Origen Calificada.



VARIETADES:

Viura y Garnacha tinta.



TEMPERATURA SERVICIO:

8°-10°



GRADO ALCOHÓLICO:

14 %



PRESENTACIÓN:

Caja de 6 botellas de 75 cl.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
BODEGAS DIEZ DEL CORRAL
ANGUCIANA, ESPAÑA. R.E. 0294-LR PRODUCT OF SPAIN

www.bodegasdiezdelcorral.com

 @bodegasdiezdelcorral