

VR
VIÑA
VEREDA
DEL RIO
rosado



FICHA TÉCNICA

Tipo: Rosado Joven (Vino de Zona)

Región: D.O.Ca.RIOJA

Variedades: Tempranillo, Garnacha y Malvasía

Cosecha: 2024

Grado alcohólico: 13%Vol.



RIOJA ALTA

Tras 12 horas de maceración del mosto con sus pieles, las uvas son prensadas y el mosto fermentado durante 15-20 días a temperatura controlada de 17º para no perder las características aromáticas de las variedades que lo componen.

CATA

Fase visual:

Brillante y elegante rosa asalmonado.

Fase olfativa:

Amplia gama de aromas frutales en nariz, fresas, frambuesas, albaricoque... con recuerdos florales que le otorgan cierta complejidad muy agradable.

Fase gustativa:

Buena acidez en boca, redondo y goloso invitando a beber cada trago. Retrogusto floral a violetas. Tímido al inicio pero sorprendentemente agradable a su paso.

Temperatura de servicio: 9-11º.

Maridaje: Arroces, comida italiana, aperitivos, comida asiática.

AÑADA 2024

Año de severa sequía y bajos rendimientos por hectárea. Esto provocó una prematura vendimia que se alargó por el buen clima de finales de Septiembre y octubre permitiendo así ser selectiva para cada parcela y estilo de vino. Añada considerada como excelente por el Consejo Regulador.

PARCELAS

La altitud de nuestros viñedos, superior a 550 metros permiten vendimiar en el momento adecuado en el que se juntan una buena madurez aromática equilibrada con una acidez óptima para la elaboración de estos vinos.

La recolección de las uvas se realiza de forma manual y en cajas para mantener su integridad hasta se prensadas.