

VIÑA ZEARRA ROSADO 2025



Elaborado a partir de uvas de la variedad Tempranillo procedente de viñedos seleccionados de la Rioja Alta.

El mosto se mantiene poco tiempo en contacto con el hollejo con el fin de darle un color rosa pálido. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable a 20°C de temperatura. Tras su fermentación, el vino se mantiene en depósitos de acero inoxidable de almacenaje y es embotellado en pequeñas cantidades a fin de conseguir que el vino mantenga su máxima frescura, típica de los vinos jóvenes.

De color rosa pálido, brillante y límpido éste es un vino agradable, muy afrutado con recuerdos de fresa. En boca es fresco y afrutado de acidez ligera y cuerpo medio. Es un vino agradable y fácil de beber que preferentemente debe ser consumido durante el año posterior a su elaboración o en el siguiente.

Excelente vino para saborear como aperitivo o con cualquier tipo de plato frío, pescado, pastas, pizzas y carnes.

- ENVEJECIMIENTO: N/A
- VARIEDADES DE UVA: 100%
TEMPRANILLO
- GRADO ALCOHÓLICO:
13,00%
- PRESENTACIÓN EN CAJAS DE
12 BOTELLAS (750ML)