



ROSADO

ENOLOGÍA: Ana Gómez de Segura

VITICULTURA: José Antonio Gómez de Segura

REGIÓN: D.O.Ca. Rioja , subzona: Rioja Alavesa

VIÑEDOS: Viñedos viejos de 33 años, todos ellos en el término municipal de Laguardia. El tipo de suelo es arcillo – calcáreo, muy pobre y en pendientes orientadas al sur. Viñedos propios. Tempranillo 100%

CLIMATOLOGÍA: Clima mediterráneo con influencia atlántica, diferencia extrema entre el verano y el invierno. Precipitación: 400litros

ELABORACIÓN: Se despalilla y estruja de un manera mecánica, maceración con los hollejos durante 2 días para extraer color deseado. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 28 días a 16°C. La estabilización se realiza por frío.

NOTAS DE CATA: Limpio y brillante de color rosa fresa. Aroma potente, complejo y afrutado con recuerdos de frambuesa. Paladar fresco afrutado y sabroso. Destaca su acidez en perfecto equilibrio con el resto de los sabores, muy expresivo que se acentúa por vía retronasal.

MARIDAJE: Este vino acompaña muy bien a arroces elaborados de diversas maneras pero no muy potentes de sabor o aroma. Un excelente acompañamiento para verduras salteadas en aceite de oliva, pastas, sopas, cremas, ahumados, carnes blancas, tortillas, etc.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 8 – 10 °c