

## ROSADO

### VARIETADES DE UVA

Tempranillo.



2023

D.O.Ca. Rioja



### ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

### VINIFICACIÓN

Entrada de las variedades de uva por separado. Tras su despalillado y leve estrujado, se encuba la uva tinta para realizar una corta maceración con los hollejos de unas 8 horas según cosecha.

El mosto rosado conseguido por suave sangrado realiza su fermentación alcohólica a baja temperatura (16-18° C) en depósito de acero inoxidable. Una vez este proceso finaliza, el vino se trasiega y se mantiene en sus lías finas durante un mes. Le sigue una estabilización natural por tratamiento al frío con el fin de evitar la fermentación maloláctica.

Los vinos así conseguidos se ensamblan una vez elegidos aquellos que por su carácter brindan especial vivacidad y frescura.

### SUELOS

Mayormente arcilloso - calcáreo.

### VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.



### VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de Tempranillo que se ubican principalmente en las partes más frescas de Cenicero y de Rioja Alavesa.

### TIEMPO TOTAL EN BARRICA

Sin reposo en barrica.

### AFINADO EN BOTELLA

No precisa afinado en botella, ya que se comercializa para brindar el punto ideal de frescura y vivacidad.

### COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2023.

### NOTAS DE CATA



Viste un color coral pálido, muy atractivo.

Su nariz compleja a la vez que delicada juega con la elegancia de unos finos aromas. En boca destacan la fruta roja (fresas, moras, ...), un leve fondo anisado y matices cítricos que aportan frescura y persistencia en la cata.

De amplia y viva expresión, tiene raza para distinguirse entre los deliciosos vinos rosados.

Es disfrutón, versátil y elegante, sabe alegrar multitud de momentos y eventos.

Servicio a: 6-8°C.

Graduación: 13,5 vol %.

Vino apto para veganos.

