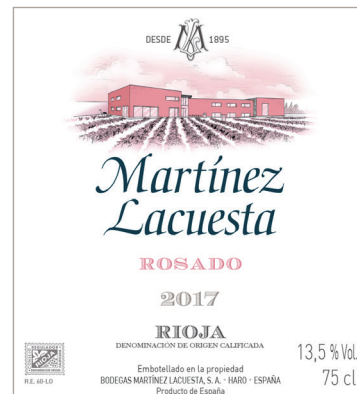




## ROSADO COSECHA 2017



Elaborado por el sistema tradicional de uvas despalilladas.  
 Color frambuesa pálido, con matices anaranjados que recuerdan la piel de cebolla.

En la nariz es muy limpio, con aromas frutales. En la boca es fresco, con buena acidez y toques cítricos.  
 Adecuado para acompañar pastas, arroces, verduras o tortillas.

Debe servirse a una temperatura de 10°.

Uvas: Garnacha.

<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>	Rioja Alta
<b>CALIFICACIÓN COSECHA</b>	Pendiente
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	13,03 % Vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	4,7 gr/l.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,32 gr/l
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	71 mg/l
<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	2,0 g/l
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja 12 bllas. Botella 75 cl.

[www.martinezlacuesta.com](http://www.martinezlacuesta.com)

Paraje de Ubieta, s/n. • Apdo. correos 45 • 26200 Haro (La Rioja)  
 Tel.: (+34) 941 31 00 50 • (+34) 941 31 00 54 • Fax (+34) 941 30 37 48  
[bodega@martinezlacuesta.com](mailto:bodega@martinezlacuesta.com)

