



ROSADO DE LÁGRIMA

2019



Vino Rosado elaborado a partir de uvas tintas de la variedad garnacha procedentes de viñedos situados en la Rioja Alta de más de 20 años.

Encubadas las uvas en un tino de 10.000 lts, se mantiene el mosto en contacto con los hollejos durante 18 horas para, finalmente, hacer un sangrado de unos 1.600 lts. que fermentan a temperatura controlada durante 8 días.

Trasegado y estabilizado, se procede a su embotellado en Mayo de 2020. De color rosado frambuesa intenso. En nariz predominan los aromas de fruto rojo, grosellas o fresas. En boca es afrutado, largo y potente, con un final muy cálido.

Acompaña ensaladas, pastas, arroces o verduras.

Uvas: 100% Garnacha.

Servir a una temperatura de 10° C.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	14,15 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	6,6 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,31 gr/l
SULFUROSO TOTAL	97 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,9 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 bllas. Botella 75 cl.

