



ROSADO 2016

- ★ Un vino de **tradicional** frescura y elegancia, propias de la variedad Viura y la untuosidad y fruta que aporta la Garnacha tinta.

13%vol

Proceso de elaboración



La uva se recogió de forma manual la segunda semana de Octubre en su punto correcto de maduración.

Tras su recepción, el mosto de yema y el procedente del prensado de la uva fermentaron a temperatura controlada entre 13 y 17º para extraer el máximo potencial de la uva y el terruño.

Cata



Característico color piel de cebolla, brillante.

Aroma limpio y sutil, que recuerda a melocotón y otras frutas de hueso resultando muy agradable en nariz.

Tras una entrada fresca se muestra jugoso, untuoso y afrutado en boca con un final sabroso y sensación melosa en el post gusto.



La cápsula está decorada con las Glosas Emilianenses. Se trata del primer texto escrito en castellano (siglo X), hallado en la biblioteca del **Monasterio de Yuso** (Patrimonio de la Humanidad)

Palabras tan antiguas como la tradición de los vinos, que muestran a la perfección el carácter de La Rioja.