

Vivanco Rosado

Vivanco

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Tempranillo, garnacha blanca y garnacha tinta

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Elaborado por el método tradicional de sangrado. El mosto obtenido del estrujado de uvas tintas permanece en contacto con los hollejos entre 12 y 24 horas a una temperatura de 8 °C. Tras dicha maceración, se procede al sangrado a otro depósito donde fermenta a una temperatura controlada (14-16 °C) para preservar toda la complejidad aromática de las dos variedades.

CATA:

COLOR: Color rosa vivo y brillante con reflejos violáceos.

AROMA: En nariz, presenta aromas a regaliz rojo, frambuesas, fresas, todo rodeado de un componente floral a rosas y violetas.

SABOR: En boca se muestra fresco y untuoso, ofreciendo una equilibrada acidez y un final afrutado y goloso.

