

La Maldita garnacha rosado

ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: 100% Garnacha
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



ELABORACIÓN:

Vendimia manual.

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 controlada de 10 °C. Tras dicha maceración, se procede al sangrado a otro depósito diferente donde fermenta a una temperatura controlada (14 - 16 °C).

El vino permanece en contacto con sus lías durante tres meses, en depósitos de acero inoxidable.

CATA:

COLOR: Color piel de cebolla oscura.

AROMA: Aromas frescos de frutillos rojos.

SABOR: Paso fresco y afrutado con buena acidez.