



VINICOLA RIOJANA *de* ALCANADRE

ROSADO *Joven*

LA UVA

Tras un seguimiento anual del ciclo vegetativo de la variedad se determina la fecha de la vendimia, buscando una maduración adecuada.

VARIEDAD

100% Garnacha

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas de la variedad Garnacha, por el tradicional método de sangrado tras una maceración con los hollejos de 24-48 horas a bajas temperaturas.

NOTA DE CATA

El resultado es un vino joven, de intenso color frambuesa. En nariz encontramos frutas rojas grosella y frambuesa que se entremezclan con la frescura de notas florales y ácidas. En boca es fresco y sabroso de largo recorrido dejando una agradable sensación de fruta roja.

TEMPERATURA DE CONSUMO

Se recomienda entre 8 – 10°C.

