

TRITIUM

D.O. Calificada Rioja

ROSADO



VARIEDADES: Garnacha 100%. Uvas procedentes de nuestros propios viñedos en Cenicero (La Rioja)

DENOMINACION DE ORIGEN: D.O. Ca Rioja.

SUELO: Arcilloso calcáreo.

ELABORACION: Proceso de elaboración de rosado tradicional. Maceración en frío de los ollejos antes del sagrado del mosto, continuando con una fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada entre 18 y 20° C.

NOTAS DE CATA:

Color cereza rosáceo. Cristalino y brillante.

Aromas frescos y florales con notas de moras y fresas.

En boca es muy sabroso y afrutado. Ligeras notas agradables amargas con un largo y refrescante postgusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: De 6 a 8 °C



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

www.holawines.com

exports@holawines.com

T + 34 976 213308

M + 34 648046420