



Rosado de Lágrima

Las primeras lágrimas para un Rosado Seductor

AÑADA 2021

La vendimia de 2021 fue muy heterogénea en Rioja y las condiciones climáticas afectaron los diferentes ciclos de crecimiento de la uva. Fue una vendimia exigente, pero resultó en una calidad de la añada extraordinaria.

VARIEDADES

Garnacha

VIÑEDO

Uvas procedentes de los viñedos de Finca Los Almendros en Rioja Oriental, donde se seleccionan parcelas específicas para la elaboración de este rosado.

La viticultura se enfoca a la búsqueda de un equilibrio entre frescura y complejidad.

ELABORACIÓN

Vendimia manual para proteger la integridad de las uvas. Prensado directo a bajas presiones sin despallillar para que el contacto entre mosto y hollejos sea mínimo y por tanto haya poca transferencia de color. Fermentación en depósitos de hormigón.

NOTAS DE CATA

👁 Limpio, brillante y transparente con color rosa pálido con reflejos asalmonados.

👃 En nariz es complejo y limpio con notas dominadas por las flores blancas, los toques balsámicos y un fondo de fruta roja ácida

👄 En boca es a la vez untuoso y fresco con una gran mineralidad.



ALCOHOL

13.5% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

5°C - 8°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Un vino al estilo Provenzal, es excelente como aperitivo, para acompañar carnes blancas, pescados al horno y comida asiática.

