BARON DE LEY
RIOJA

Rosado de Lágrima

Las primeras lágrimas para un rosado seductor

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 despalillar para que el contacto entre mosto y hollejos sea mínimo y por tanto haya poca trasferencia 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 untuososo y fresco con una gran mineralidad.

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Excelente como aperitivo, para acompañar carnes blancas, pescados al horno y comida asiática.

ALCOHOL	TEMPERATURA DE SERVICIO
13.5% vol	5ºC - 8ºC