




VENTE CONMIGO

ROSADO SEMIDULCE

 30% Tempranillo ,60% Viura y 10% Sauvignon.

 Realiza una prefermentación en frío (en torno a 10°C) durante una noche. Acto seguido, se recoge el mosto lágrima obtenido de la presión del ligero prensado, ejercido simplemente por gravedad. Fermenta en depósito de acero inoxidable a una temperatura controlada de 13°C a 16°C. Se para la fermentación para no agotar todos los azúcares y lograr así un clarete semidulce.

 **Color** rosa grosella.

En **nariz** presenta aromas muy golosos de frutos rojos maduros y frutas del bosque con notas cítricas y recuerdos de miel.

En **boca**, la elevada y agradable acidez aporta frescura y tensión, y hace de éste un vino fácil de beber , goloso y envolvente.

 Arroces, ensaladas, comida asiática y mexicana picante.

 Botella de 75 cls.

 Botella de 1,5 lts.



VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA