



AI AMA!

"Seu a la falda de l'amor per la terra!". Negre jove de Tempranillo.

Varietats	100% Tempranillo
Maridatge	Ideal per maridar amb arrossos, pastes, verdures, bolets, pernil, embotits, carns blanques o vermelles rostides oa la graella, formatges frescos i curats.
Criança	Després de fer la fermentació malolàctica ha estat en dipòsit d'acer inoxidable fins al seu embotellat.
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Pel dia a dia

ELABORACIÓ

Els raïms per elaborar aquest vi provenen de vinyes plantades en sòls calcaris rics en argila. La fermentació es va fer en petits tancs d'acer inoxidable a una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Color granat fosc i reflexos violacis. Vi equilibrat i fresc, molt afruitat, amb un pas de boca especiat, tanins madurs, saborós, mineral amb un llarg final de boca que deixa records de cacau.

MARIDATGE

Ideal per maridar amb arrossos, pastes, verdures, bolets, pernil, embotits, carns blanques o vermelles rostides oa la graella, formatges frescos i curats.

ROSARIO VERA

Cellers Rosario Vera elabora vins negres a la Denominació d'Origen Qualificada Rioja i pertany al grup Juan Gil Bodegas Familiares. El celler se situa a Laguardia (Àlaba) i disposa de vinyes pròpies a la Rioja Alta i sobretot a la Rioja Alabesa, properes a la Serra Cantàbria.

POBLACIÓ
Laguardia

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O.C. Rioja

VINYA PRÒPIA
Sí

REGIÓ
RIOJA ALAVESA

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

ANY DE CREACIÓ
2017

VITICULTURA
Convencional