



AI AMA!

"Siéntate al regazo del amor por la tierra!". Tinto joven de Tempranillo.

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Ideal para maridar con arroces, pastas, verduras, setas, jamón, embutidos, carnes blancas o rojas asadas o a la parrilla, quesos frescos y curados.
Crianza	Tras realizar la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Para el día a día

ELABORACIÓN

Las uvas para elaborar este vino provienen de viñedos plantados en suelos calizos ricos en arcilla. La fermentación se realizó en pequeños tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Color granate oscuro y reflejos violáceos. Vino equilibrado y fresco, muy afrutado, con un paso de boca especiado, taninos maduros, sabroso, mineral con un largo final de boca que deja recuerdos de cacao.

MARIDAJE

Ideal para maridar con arroces, pastas, verduras, setas, jamón, embutidos, carnes blancas o rojas asadas o a la parrilla, quesos frescos y curados.

ROSARIO VERA

Bodegas Rosario Vera elabora vinos tintos en la Denominación de Origen Calificada Rioja y pertenece al grupo Juan Gil Bodegas Familiares. La bodega se sitúa en Laguardia (Álava) y dispone de viñedos propios en la Rioja Alta y sobretodo en la Rioja Alavesa, próximos a la Sierra Cantabria.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O.C. Rioja

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

RIOJA ALAVESA

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2017

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional