



HONORO VERA - ROBLE

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Ideal para compartir con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asada o a la parrilla, quesos frescos y curados.
Añada	2023
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos

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 inferior a los 25 °C. Tras realizar la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTA DE CATA

Vino equilibrado, muy afrutado, con un paso de boca especiado, taninos maduros, sabroso, mineral con un largo final de boca que deja recuerdos de cacao.

RECONOCIMIENTOS

91 puntos Peñín

MARIDAJE

Ideal para compartir con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asada 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 situa 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