



ROSARIO VERA

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Perfecte per acompanyar formatges semicurats i curats, pastes al forn, guisats de carn, costelles a la graella, pollastre i ànec rostits, vedella a la brasa i plats de cullera.
Criança	Un pas d'uns 12 mesos per fusta francesa per completar el procés fins a ser embotellat.
Anyada	2020
Grau alcohòlic	14,50%
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Raïms de la varietat Ull de llebre veremats a mà provinents de petites parcel·les amb rendiments baixos, que es fermenten per separat en petits tins,

NOTA DE CATA

Color porpra profund. Fantàstiques aromes a móres, cassis, groselles vermelles, prunes, regalèssia negra i tabac.

RECONeixEMENTS

93 punts Peñín

MARIDATGE

Perfecte per acompanyar formatges semicurats i curats, pastes al forn, guisats de carn, costelles a la graella, pollastre i ànec rostits, vedella a la brasa i plats de cullera.

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