



ROSARIO VERA

producto.variades	100% Tempranillo
producto.maridaje	Perfecto para acompañar quesos semicurados y curados, pastas al horno, guisos de carne, chuletas a la parrilla, pollo y pato asados, ternera a la brasa y platos de cuchara.
producto.crianza	Un paso de en torno a 12 meses por madera francesa para completar su proceso hasta ser embotellado.
producto.anyada	2020
producto.gradoAlcoholico	14,50%
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Uvas de la variedad Tempranillo vendimiadas a mano provenientes de pequeñas parcelas con rendimientos bajos, que se fermentan por separado en pequeños tinos,

PRODUCTO.NOTADECATA

Color púrpura profundo. Fantásticos aromas a moras, cassis, grosellas rojas, ciruelas, regaliz negro y tabaco. Bien equilibrado, de textura sedosa y final largo, con notas de regaliz negro, cereza, mermelada de ciruela, tostados, roble y cedro.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

93 puntos Peñín

PRODUCTO.MARIDAJE

Perfecto para acompañar quesos semicurados y curados, pastas al horno, guisos de carne, chuletas a la parrilla, pollo y pato asados, ternera a la brasa y platos de cuchara.

BODEGA.DENOMINACION

D.O.C. Rioja

BODEGA.REGION

RIOJA ALAVESA

BODEGA.ANYOCREACION

2017

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional