



## ROSARIO VERA

<b>Variedades</b>	100% Tempranillo
<b>Maridaje</b>	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.
<b>Crianza</b>	Un paso de en torno a 12 meses por madera francesa para completar su proceso hasta ser embotellado.
<b>Añada</b>	2020
<b>Grado alcohólico</b>	14,50%
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

### ELABORACIÓN

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

### NOTA DE CATA

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.

### RECONOCIMIENTOS

93 puntos Peñín

### 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.

## 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