

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



SEÑORÍO DE
VILLARRICA

Señorío de Villarrica Rosé



VARIETADES:
Viura y Garnacha.

SUELO:
Arcillo - Calcáreo.

ELABORACIÓN:
Vendimia Manual, Fermentación Tradicional en depósitos de acero inoxidable de 15.000 kilos con control de temperatura, durante 20 días a 20 grados. Estabilización por frío, embotellado y puesto al mercado.

CATA:
Vino Tradicional del pueblo de San Asensio, notas de pera y manzana, aportadas por la viura y algo de frutos rojos, especialmente frambuesa que aporta la garnacha.

Recomendamos una temperatura de servicio de 6° a 8°C.

SEÑORÍO DE VILLARRICA
(Vinos Jóvenes)
C/Camino Sto. Domingo, 27
26340 San Asensio, La Rioja.
Teléfono: 0034 941 45 71 71
Fax: 0034 941 45 71 72

SEÑORÍO DE VILLARRICA
(Crianzas, Reservas, Vinos Exclusivos)
Carretera N-120, Km 41
Hervias, La Rioja.
Teléfono: 0034 941 42 01 51
Fax: 0034 941 45 71 72

Mail: bodega@villarrica.es
Web: www.villarrica.es

