

ORTEGA EZQUERRO

VINOS DEL PUEBLO DE TUDELILLA

ROSADO



VARIEDADES

90% Garnacha, 10% Viura

VIÑEDOS/PROCEDENCIA

Viñedos situados a 550 metros de altitud.

ELABORACIÓN

Tras una vendimia temprana, realizamos una maceración pre-fermentativa hasta que el mosto adquiera el color deseado. Posteriormente, se produce el sangrado natural del mosto y se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 15°C.

NOTAS DE CATA

Color muy pálido asalmonado, casi piel de cebolla. En nariz es elegante, complejo y expresivo, con infinidad de aromas y sensaciones. Maduro y goloso, con matices de frutas tropicales (pomelo, maracuyá y cáscara de naranja). En paso por boca, resulta amable en volumen, goloso, dejándonos un retrogusto largo y fresco.

MARIDAJE

Servir entre 11-13°C. Ideal para aperitivo y platos fríos como espárragos, ensalada de marisco, pasta o risotto.

GRAPE VARIETIES

90% Garnacha, 10% Viura

VINEYARD/ORIGIN

Vineyard located 550 meters above sea level.

ELABORATION

After an early harvest, we make a pre-fermentative maceration until the desired color is achieved. After this time, we proceed to the “bleeding” or the division of the must and solid dough, and fermentation takes place at a controlled temperature of 15°C.

TASTING NOTES

Pale salmon-pinkish, almost onion-skin colour. Very elegant, complex and expressive in the nose, with a huge number of aromas and sensations. Ripe and sweet aromas, with hints of tropical fruit (grapefruit, passion fruit and orange peel). In the mouth, it is friendly in its volume, greedy, leaving a long and crispy aftertaste.

SERVING AND PAIRING RECOMMENDATIONS

Serving temperature: 11-13°C. Ideal with aperitifs, cold dishes such as white asparagus, seafood salad, pasta or risotto.