



TENTACIÓN GARNACHA ROSÉ 2016

D.O.C. Rioja Rosado

VARIEDADES: Garnacha

VIÑEDOS: Zona Rioja alta, edad media de más de 90 años.

ELABORACIÓN: Vendimia manual y selección de uva en viñedo y en cinta. Desfangadas para obtención de mosto yema durante 48 horas. Fermentación 20 días entre 14º y 16º.

FICHA DE CATA:

COLOR: Rosa claro con reflejos naranja.

AROMA: De fruta fresca, destacando la frambuesa.

BOCA: Redondo, potente en paladar y equilibrado.

Elegante y un post-gusto largo y meloso predominando la tipicidad de la variedad.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.