

1882

RIOJA VEGA



Garnacha



Las uvas proceden de la selección de una parcela de Rioja Vega plantada hace 25 años. La vendimia en las primeras horas de la mañana junto a los escasos minutos transcurridos hasta el escurrido del primer mosto, favorecen su protección y mantiene su frescor y carácter floral.

Finca 'La Real': 2.6 Ha de Garnacha a 370 metros de altitud con una edad de 25 años. Suelos con estructura entre franca y franco-arenosa que favorecen vinos elegantes y aromáticos.



Se elabora mediante la técnica de "escurrido" en la que apenas hay maceración pelicular por ser muy breve el contacto con las pieles. Se realiza la extracción del mosto a partir del escurrido estático de las uvas, sin aplicación presión. Posteriormente el mosto se limpia de forma estática a baja temperatura de manera que los sólidos se depositan en el fondo. El mosto limpio se separa y se fermenta a 15°C durante tres semanas. Tras el afinado y abrillantado gracias a los trasiegos, el vino pasa una ligera filtración y se embotella el 27/02/2024



Rosado cristalino, muy brillante y de tonalidades mínimas, entre rosa palo y asalmonado pálido.



Vino delicado en nariz con aromas a flores blancas y fondo con elegantes notas anisadas e hinojo.



En boca resulta equilibrado y goloso. Untuosidad con frescura final especiada y buena persistencia aromática.

RIOJA  RIOJA VEGA