

1882
DESDE 1882

RIOJA VEGA

RIOJA VEGA 1882
GARNACHA ROSADO



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  VEGA

