Rosario Vera



Bodegas Rosario Vera
D.O.Ca. Rioja - Rioja Alavesa



TIPO
Vino tinto con madera

VARIEDADES UVAS
Tempranillo

VINIFICACIÓN
Uvas de la variedad Tempranillo vendimiadas a mano provenientes de pequeñas parcelas con rendimientos bajos, que se fermentan por separado en pequeños tinos, para más tarde darle un paso de en torno a 12 meses por madera francesa para completar su proceso hasta ser embotellado.

NOTAS DE CATA
Color púrpura profundo. Fantásticos aromas a moras, cassis, grosellas rojas, ciruelas, regaliz negro y tabaco. Bien equilibrado, de textura sedosa y final largo, con notas de regaliz negro, cereza, mermelada de ciruela, tostados, roble y cedro.

MARIDAJE
Perfecto para acompañar quesos semicurados y curados, pastas al horno, guisos de carne, chuletas a la parrilla, pollo y pato asados, ternera a la brasa y platos de cuchara.

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

VEGAN

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.
Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.