Rosario Vera Amona



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



TIPO
Tinto

VARIEDADES UVAS
Tempranillo

VINIFICACIÓN
La vinificación de este vino se hace respetando la forma tradicional de la Rioja Alavesa. Por un lado, se seleccionan racimos de uva Tempranillo recolectados a mano, de pequeñas parcelas de viñedo plantadas sobre suelos arcillo-calcáreos, que se fermentan en pequeños depósitos de acero inoxidable. Por otro lado, una parte de los racimos enteros recolectados se fermentan en una atmósfera de dióxido de carbono que provoca que dentro de cada uva tenga lugar una fermentación intracelular para crear aromas frutales distintivos en la baya. Estos aromas contribuirán al perfil de sabor y fragancia del vino resultante.

NOTAS DE CATA
Exhibe un color vivo, claro y brillante con reflejos azulados, con abundantes aromas de frutos rojos y silvestres que nos invitan a un viaje por el bosque. La fruta roja explota en el paladar atribuida a una acidez bien equilibrada y complementada con taninos suaves, estando perfectamente estructurado para su disfrute.

MARIDAJE
Combina perfectamente con ensaladas, arroces, pastas, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas y cualquier tipo de comida no demasiado condimentada o especiada.

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores extraños, 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.

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.