



CASAPRIMICIA

ROSADO 2017

Hay veces en las que reinventar es recuperar.
Rioja en su expresión más fresca.

DATOS DE PRODUCCIÓN

DENOMINACION: De Origen calificada Rioja.

VARIEDAD: Tempranillo 70% , Otras 30%

FINCA: Ribaltayo

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 25 años

SUELO: Arcilloso-calcareo

VINIFICACION: Realizamos una pequeña maceración durante unas 4 horas de las uvas en depósito, separamos el mosto de la parte sólida y fermenta en otro depósito a una temperatura controlada de 18°C, para realzar toda la fruta. Finalizada la fermentación se clarifica suavemente, se filtra y se embotella.

NOTAS DE CATA

AROMA: Muy afrutado, floral y fresco. De muy buena intensidad, apareciendo notas como fresa frambuesa principalmente.

COLOR: Rosa muy pálido, nítido y brillante.

SABOR: Suave con una acidez justa que le aporta frescura y recuerdos a gominola de fresa.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5-7 °C