



BODEGAS

CASAPRIMICIA

Casa Primicia Rosado 2020



DENOMINACIÓN:
De Origen Calificada Rioja.

VARIETADES:
Garnacha.

VINIFICACIÓN:
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.

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