



CHAVAL ROSADO

Nombre del vino: Chaval Rosado

Tipo de vino: Rosado

Añada: 2016

Grado alcohólico: 13%

Zona de producción: DOC Rioja

Variedades empleadas: Garnacha y Viura

Tipo de botella: bordelesa

Formatos disponibles:

c/3 de 75cl

c/12 de 75cl

Elaboración

Las uvas fueron vendimiadas de forma manual durante la primera quincena de octubre. Es encubado durante un periodo muy breve de tiempo para lograr el color apropiado, tras lo cual se prensa. El mosto resultante fermenta a temperatura controlada (entre 14°C y 18°C), para preservar los aromas.

Notas de cata

A la **vista** su color es el denominado piel de cebolla, es decir, naranja pálido. Color característico de los rosados de la zona.

En **nariz** nos encontramos con un vino agradable y afrutado, que recuerda a la manzana y a frutas de hueso.

En **boca** es fresco, ligero y con el punto justo de acidez.

Temperatura de consumo:

Se recomienda consumirlo muy frío, entre 6 y 10°C.