



CHAVAl ROSADO

Nombre del vino: Chaval Rosado

Tipo de vino: Rosado

Añada: 2022

Grado alcohólico: 13%

Zona de producción: DOC Rioja, subzona Rioja Alta

Variedades empleadas: Viura y Garnacha negra

Elaboración

La uva fue recogida de forma manual hacia mediados de septiembre, procedente de nuestros viñedos situados en Badarán, Cordovín y Cárdenas.

Al entrar en bodega la uva macera muy brevemente y es prensada, tras lo cual el mosto desfanga de forma estática.

Fermenta a temperatura controlada (no más de 16°) para preservar todos sus aromas naturales.

Notas de cata

A la vista encontramos un vino de color naranja pálido, característico de los claretes de la zona.

En nariz se trata de un vino intenso y afrutado, con aromas a melocotón, manzana y fresa.

En boca es un vino equilibrado, sabroso, envolvente, muy afrutado y con un postgusto prolongado

Temperatura de consumo:

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