SOLARCE

VINO ROSADO

Este vino rosado se vinificó siguiendo los métodos tradicionales de sangrado directo de depósito. El jugo de uva obtenido al triturar las uvas permanece en contacto con la piel entre 6 y 12 horas a una temperatura controlada de 10°C. Después de esta maceración, el sangrado de mosto se coloca en un tanque diferente donde fermenta a una temperatura controlada de 14-16°C para preservar la complejidad aromática de las cuatro variedades de uva.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
El Solarce Rosado es una mezcla de Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo, 25% de cada uno. El grado alcohólico es de 13.5%.

NOTAS DE CATA
Rosado claro. En nariz ofrece aromas de albaricoque, melocotón, fresa, grosella y notas de plátano y pera. Todo esto añadido de un componente floral de rosas y violetas. Fresco en la boca, con una agradable acidez, buen equilibrio y un refrescante final afrutado.

MARIDAJE DE COMIDA Y VINO
Este rosado se puede beber en aperitivo o acompañar perfectamente a mariscos y comida con arroz (paella).

VIÑEDOS EN PROPIEDAD EN RIOJA
CASA LA RAD
www.casalarad.com