

Letargo

/Rosado

Bodegas
D. MATEOS
ALDEANUEVA DE EBRO (LA RIOJA) ESPAÑA

10-12 °C

♥ Pescados en salazón, arroces, menestras y parrilladas de verduras. Ideal como acompañamiento de cocina oriental.



VISTA Rosa salmón pálido, brillante y muy atractivo.

NARIZ Fresco, goloso e intenso, con sutiles notas vegetales y florales, destacando aromas frutales de frambuesa, fresa, grosella y gominolas.

BOCA Perfecto balance entre dulzor y acidez con un final ligeramente amargo, que invita a seguir bebiendo.

 Letargo Rosado	 100 % Garnacha tinta
 Bodegas d. Mateos S. L.	 20 años
 D. O. Calificada Rioja	 6.500 kg/Ha
 Aldeanueva de Ebro (La Rioja)	 12,5 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas. ❷ Maceración pelicular de los hollejos durante 8 horas a temperatura de 16 °C. ❸ Sangrado del depósito obteniendo el mosto yema. ❹ Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 17 °C. ❺ Clarificación y filtrado del vino. ❻ Estabilización por frío y embotellado. ❼ Etiquetado y expedición.