

Insaciable

/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.









RIOJA
Denominación de Origen Calificada



VISTA Rosa salmón pálido, con reflejos de piel de cebolla, brillante y muy atractivo.

NARIZ Fresco, goloso y balsámico, con sutiles notas vegetales y mentoladas, destacando aromas de frambuesa, fresa, regaliz y violetas. Final con la madera bien integrada.

BOCA Perfecto balance entre dulzor y acidez con un final ligeramente amargo, que invita a seguir bebiendo. Muy equilibrado, con un paso graso sin perder frescura y una acidez cremosa muy agradable.

 Insaciable Rosado	 100 % Garnacha tinta
 Bodegas d. Mateos S. L.	 20 años
 D. O. Calificada Rioja	 6.500 kg/Ha
 4 meses roble francés y americano	 12,5 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despallido de las uvas. ❷ Maceración pelicular de los hollejos durante 4 horas a temperatura de 16 °C. ❸ Prensado de las uvas. ❹ Fermentación en barricas americanas y francesas. ❺ Crianza en barricas durante 4 meses con battonages semanales. ❻ Etiquetado y expedición.

