

DUQUESA DE LA VICTORIA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA





Frota la etiqueta
y descubre su
AROMA








ROSADO

DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:**  60% Tempranillo 40% Garnacha. La Garnacha es una variedad idónea para este perfil de vino, es rica en extracto, es muy sensible al corrimiento, resistente a la sequía y a bastantes plagas y enfermedades del viñedo como oidio y acariosis.
- EDAD DEL VIÑEDO:** 28 años.
- SUELO:** Arcilloso calcáreo.
- CLIMA:** Atlántico con reflejos del Mediterráneo durante 8 horas.
- PLUVIOMETRÍA:** Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN:**  Maceración en frío durante 8 horas, extrayendo todos los precursores aromáticos y obteniendo la tonalidad deseada. Se realiza un sangrado, el primer mosto se brota, controlando las bajas temperaturas se inicia la fermentación.

FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:**  Rosa frambuesa con ribete violáceo.
- FASE OLFATIVA:**  Fruta de granada, sandía, arándanos y grosellas, sobre un mantel de rosas.
- FASE GUSTATIVA:**  Entra con un ataque fresco y carnoso, predominando su frutuosidad y juventud. Acidez atractiva con un postgusto persistente, dejando recuerdos frutales.
- TEMP. DE CONSUMO:**  Fresco, entre 6°C y 8°C.
- GASTRONOMÍA:**  Combina excelentemente con aperitivos, tapas variadas, arroces, pastas, carnes blancas, guisos y pescados.