





Amador Medrano






Viñedos de Altura



Rosé

-  **D.O.Ca.:** La Rioja.
-  **Parcela:** El Encinal.
- Superficie:** 2Ha.
-  **Variedad:** 50% Garnacha, 30% Tempranillo, 20% Viura.
-  **Graduación:** 13% Vol.
- Producción:** 12.000 botellas.

Nota de cata:

-  **Fase Visual:** limpio y brillante, asalmonado muy pálido y con destellos anaranjados.
-  **Fase Olfativa:** de nariz franca, donde se mezclan las frutas ácidas y notas cítricas.
-  **Fase Gustativa:** fresco, ácido. Muy elegante. Despliega sabores a naranja y frutas con hueso que marcan el postgusto.
-  **Maridaje:** perfecto con ensaladas, mariscos, arroces y pastas.
-  **Temperatura consumo:** 9°C – 10°C.

GUÍAPEÑÍN

2021
90
PUNTOS