BODEGAS PERICA S.L.
C/ Horno Nuevo, 14
26340 San Asensio (La Rioja)
CIF A26164582

6 Cepas 6 Rosado (x3)

Precio de venta: 21,00 €
Calificación: Sin calificación

BODEGAS PERICA S.L.
C/ Horno Nuevo, 14
26340 San Asensio (La Rioja)
CIF A26164582

Descuento

Haga una pregunta sobre este producto

Elaboración anual
8.250 litros / 11.000 botellas.

Localización de viñedos
"Finca Cantarillas" - San Asensio - Rioja Alta
"Finca Villarrica" - San Asensio - Rioja Alta
"Finca Huerta de Soto" - San Asensio - Rioja Alta
"Finca San Juan" - San Asensio - Rioja Alta

Variedades de uva
60% Garnacha
30% Tempranillo
10% Viura

Proceso de elaboración
Vino elaborado según el método tradicional de "sangrado" de uvas tintas, tras haber mantenido un breve contacto con sus hollejos (12h aprox.).

Obtenido el mosto, este fermenta a temperatura controlada (14-15ªC) durante 15-20 días en depósitos pequeños de acero inoxidable de unos 4.000 lts.

Acabado el proceso fermentativo, el vino permanecerá durante tres meses en barricas nuevas de roble francés en contacto con sus lías.

Tras el breve paso del vino por barrica, tendrán lugar los procesos normales de estabilización y filtración previos a su embotellado.

Grado de alcohol
13%

Temperatura de Servicio
8-10º C

Notas de cata
De aspecto cristalino, muestra un atractivo e intenso color rosa fresa con destellos violáceos.

Nariz muy franca, agradables aromas de fruta roja como fresas, frambuesas y cerezas muy bien integradas con finas notas tostadas y especiadas como el clavo, resultado del paso del vino por la barrica.

Delicioso, cremoso y fresco, dejando un sinfín de recuerdos en su paso por boca. Equilibrado y con un sorprendente post gusto a bollería.

Recomendaciones de maridaje
Entremeses, pescads y ahumados. Arroces, ensaladas. Barbacoas y carnes a la brasa.

Información adicional
Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.