



Bodegas Perica

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

Perica Rosado (x3)



Producción Sin Adición



Bodegas Perica

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

Descuento

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Elaboración

20.000 litros / 26.667 botellas.

Localización de vinedos

Torremontalbo - San Asensio.

Variedades de uva

60% tempranillo

20% garnacha

20%viura

Proceso de elaboración

Vino elaborado bajo el método tradicional de "sangrado". La mezcla de uvas entra en el depósito y macera durante 4-5 horas, momento en el cual se realiza el sangrado del mosto. Realizado el "sangrado", el mosto es conducido a depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada donde tendrá lugar la fermentación alcohólica.

Grado de alcohol

12,5-13%

Temperatura de Servicio

10-12 ºC

Notas de cata

Color asalmonado, pálido y con irisaciones naranjas de nariz franca, donde se mezclan sutilmente las notas de frutas ácidas y las notas cítricas. Recuerdos a melocotón y pomelo. Buena entrada en boca, fresca y ácida, pero sin aristas, elegante, despliega sabores a naranja y melocotón que marcan el postgusto.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para aperitivos, entremeses, pescados y ahumados, arroces y ensaladas.

Información adicional

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