



ESSENZIA DE ZUAZO

ROSE WINE



Viñedos de cepas viejas de alrededor de 50 años.
Suelos arcillo-calcáreos.



Uva procedente de Rioja Alavesa, Oyón y alrededores.



Vino rosado elaborado a partir de uva Tempranillo 100%.
El vino una vez encubado se somete a una corta maceración. Posteriormente se sangra el depósito y el mosto es fermentado a temperatura controlada de 15-18°



Color rosa pálido con matices salmón y el brillo de su capa.

Nariz intensa con aromas de gamas florales y frutales, así como notas variadas originadas durante su vinificación.

En boca muestra buena estructura y una suave acidez y frescura.

Gran ligereza y persistencia.



Maridaje arroces mariscos pescados y pastas

