



TARÓN ROSADO

LA UVA

Las parcelas, propiedad de la bodega, están en cuatro localidades de Rioja Alta (Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca).

VARIETADES

50% Viura y 50% Garnacha.

ELABORACIÓN

La elaboración se lleva a cabo prensando a la vez la uva blanca con la tinta. El mosto flor limpia mediante flotación pasando a un depósito de acero inoxidable donde se lleva a cabo la fermentación alcohólica a temperatura controlada.

CATA

Color rosa salmón pálido, típico de los vinos rosados de esta zona de la DOCa Rioja.

En nariz, notas de fresa, piruleta y aroma floral.

En boca es fresco y agradable, frutoso, dejando una sensación sabrosa con recuerdos a frambuesa.

TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Consumir preferentemente a 10 - 11°C. Perfecto maridaje con carnes blancas, pasta, arroces, ensaladas y quesos.