



MURIEL

Fincas de la Villa

**ROSADO
2016**

DOCa RIOJA

VIÑEDO

Situación: viñedos en Elciego (Rioja Alavesa).

Clima: mediterráneo continental, con marcada influencia atlántica. Tras un ciclo seco y de altas temperaturas veraniegas, la prolongada vendimia de 2016 se benefició de un tiempo propicio para obtener una cosecha de calidad, calificada por el Consejo Regulador como Muy Buena.

Suelos: arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica.

Varietal: 100% garnacha de unos 25 años de edad, cultivada mayoritariamente en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia: cosecha mayoritariamente mecanizada, durante la segunda quincena de septiembre.

Maceración: el mosto se mantiene en contacto con los hollejos por espacio de 8 horas, siguiendo el método del sangrado, tradicional en la elaboración de vinos rosados.

Fermentación: 12 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16° C.

Crianza: vino joven, sin envejecimiento en barrica. Pasa tres meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.

NOTA DE CATA

Color: tonos de grosella muy claros. Limpio y brillante.

Nariz: aromas intensos a fresas y cerezas ácidas, pétalos de rosa y un ligero toque de regaliz.

Boca: de gran frescura, con un buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico.

Postgusto: persistente y afrutado, muy agradable.

Alcohol: 13,5% Vol.

GASTRONOMÍA

Aperitivos variados.

Ensaladas y verduras de temporada a la parrilla.

Pescados ahumados, pulpo a la gallega, salpicón,

Todo tipo de arroces.

Recetas de pasta.

Aves y, en general, carnes blancas asadas.

SERVIR A 10 °C