

finca de los arandinos

VINO ROSADO



AÑADA 2024

ALCOHOL 13% VOL.

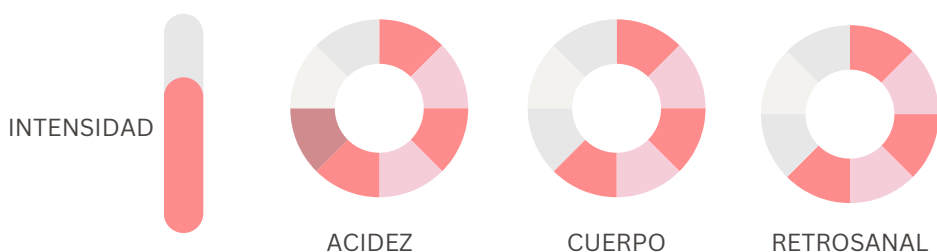
CONT. 75 CL

SERVIR A 8-10°C

D.O.Ca RIOJA

100% TEMPRANILLO

PERFIL DEL SABOR



ELABORACIÓN

Sangrado de uvas Tempranillo. Fermentado en depósito durante aproximadamente dieciocho días a baja temperatura, en torno a 14 - 15°C, para preservar al máximo la frescura y la expresión frutal

AROMAS



FRESAS



GROSELLAS



MANGO



CITRICOS

MARIDAJE

Con una buena y refrescante acidez, este vino acompaña muy bien a ensaladas, arroces, pasta, pescados y quesos frescos.



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA