



N3b ROSADO

VARIEDAD

70% Garnacha | 30% Tempranillo

TEMPERATURA DE SERVICIO

7-10º

ELABORACIÓN

Procedente de viñedos de las zonas más altas de La Rioja, concretamente de Cordovin, la vendimia se realiza a mano a primeras horas de la mañana, y se llevan directamente a la prensa donde se mezclan las variedades previamente. Al prensar se obtiene un mosto de color rosa pálido que lo fermentamos como un blanco a temperatura no superior a 20 grados para mantener todos sus aromas.

CATA

De color rosa pálido, elegante, limpio y brillante. En nariz muy complejo e intenso, destacando aromas de fruta de hueso (melocotón, albaricoque), cítricos (piel de mandarina), fresas y notas a frutos secos avellanas.

En boca es sedoso con buena acidez, equilibrado y muy largo en boca.

GRADO ALCOHÓLICO

13% Vol

VOLUMEN

750 ML.