

VINO ROSADO - DIAMANTE - 750 ML

DIAMANTE



País / Región / D.O

España, Rioja



Historia

La bodega nace en 1890 como la unión entre Francia y España, cuando los franceses vinieron a la región tratando de reemplazar sus viñedos arrasados por la filoxera. Su ubicación privilegiada, a orillas del Ebro, ha hecho a la Bodega testigo de la historia de Logroño. En manos de la Familia Eguizábal desde 1984, está inmersa en nuevos proyectos y es un referente en La Rioja por sus vinos y su propuesta enoturística.



Elaboración / Crianza

Elaboración: El contacto con la piel de uva, pulpa, pepitas y mosto (50% tempranillo y 50% viura) se produce en depósitos de acero inoxidable durante 14 horas aproximadamente. Posteriormente, el mosto fermenta aparte. Finalmente pasa a botella hasta el momento de su comercialización.

Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Salmón medio



Nariz : Granada, Frambuesa, Fresa, Durazno, Fruto seco



Boca : Semi seco, Acidez media, Cuerpo medio



Maridaje

Camarón, Salmón, Lubina, Pollo, Cordero,

Calificación

Alc.Vol : 12.50%

Variedades: Tempranillo: 50%, Viura: 50%.

Temperatura de servicio: 8 °C - 10 °C.



ANTZARA
Gourmet Online