

VINO ROSADO - LA MALDITA - 750 ML

LA MALDITA



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Garnacha: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 10°C y 12°C



País / Región / D.O

España, Rioja



Historia

La GARNACHA ha sido tradicionalmente la segunda variedad de uva más plantada en Rioja. Localmente se le llama La Maldita por la dificultad de elaborar con ella vinos de alta calidad y por sus rendimientos tan bajos y poco rentables para el viticultor. Los vinos de La Maldita pretenden recuperar este patrimonio de Rioja, demostrando que es tierra de excelente GARNACHA.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia manual. Elaborado por el método tradicional de sangrado. El mosto obtenido del estrujado de uvas tintas permanece en contacto con los hollejos entre 12 y 24 horas a una temperatura controlada de 10°C. Tras la maceración se procede al sangrado a otro depósito diferente donde fermenta a una temperatura controlada de entre 14 y 16°C. El vino permanece en contacto con sus lías durante 3 meses en depósitos de acero inoxidable.
Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Salmón medio



Nariz : Arandano,Granada,Frambuesa,Hierba seca,Espicias asiáticas,Fruto seco



Boca : Seco,Acidez suave,Tanino medio,Cuerpo medio



Maridaje

Atún,Salmón, Pato, Res,Carnero,Conejo,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online