

Septiembre

ROSADO 2017



INTRODUCCIÓN. Rigurosa selección de uvas de la variedad Tempranillo procedente de los viñedos anexos a la bodega en el término de La Aguilera (Burgos).

ELABORACIÓN. Después de mantener durante 20 horas aproximadamente el mosto en contacto con los hollejos realizamos el sangrado del mosto por su propia gravedad. La fermentación tiene lugar a bajas temperaturas (16-18 °C) de manera que se conserven los aromas frutales y florales.

CATA. Tiene un atractivo color rosa frambuesa. En nariz, muy aromático con notas de fresa y aromas florales. En boca su entrada es fresca, con un paso muy agradable y persistente.

Temperatura de servicio: 16-18° C.

INTRODUCTION. Rigorously selected from the Tempranillo variety grape coming from the vineyards alongside the wine cellar of La Aguilera(Burgos).

PRODUCTION. After holding for 20 hours about the must in contact with the skins; bleeding the must do by their own gravity. The fermentation takes place at low temperatures (16-18 ° C) so as to preserve the fruit and floral aromas.

TASTING. It has an attractive raspberry pink. On the nose, very aromatic with notes of strawberry and floral aromas. The palate is fresh, with a very agreeable and persistent step.

Serving temperature: 16-18 degrees c.



C/San Gregorio,2

09400 - Aranda de Duero (Burgos - ESPAÑA)
Tel/Fax: +34 947 545 419 - info@uvaguilera.com
www.uvaguilera.com

RI
BE
RA
DEL
DUERO