

LUIS ALEGRE ROSÉ 2023



Vino multivarietal en el que encontramos explosión frutal y frescor. Expresa el potencial aromático de las variedades con las que se elabora.

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual.

Añada. Agronómicamente la añada 2023 ha estado marcada por la sequía y las altas temperaturas, sin embargo, el viñedo se ha adaptado a las mismas, presentando uvas con calidades perfectas.



Fermentación. Elaboración del Rosado por sangrado de la uva tinta. 20 días en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14°C) para mantener los aromas.

CATA



Color. Precioso color rosa pálido muy brillante.

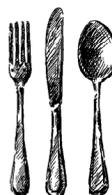


Nariz. De intensidad alta. Se caracteriza por ser muy frutal y floral (flores blancas), donde destacan frutas frescas, sobre todo de marcado carácter tropical y cítrico, junto con algunos matices de frutillos rojos.



Boca. Muy equilibrado en acidez y fruta. Untuoso y con cierto volumen.

MARIDAJE



Acompaña perfectamente todo tipo de arroces, carnes blancas, comidas asiáticas, etc. Idóneo como aperitivo o entrante. Marida a la perfección con las puestas de sol en verano. Muy fácil de beber y refrescante.

Servir: 9°C

D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Rioja Alavesa
AÑO	2023
VARIEDAD	Tempranillo, Viura, Garnacha and Mazuelo
ALCOHOL	13%
TAMAÑO	75 cl

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

Situación. Viñedos seleccionados en diversas zonas de Rioja Alavesa.

Altitud. Entre 350 - 600 metros.

Orientación. Variable.

Morfología. Amplias laderas entre bosque y llanuras del Ebro.

Edad de viñedo. Media de 35 años.

Suelo. Calizos con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pobres en materia orgánica.

Clima. Mediterráneo oceánico, con influencia continental y atlántica.