



Inurrieta Coral Rosado

...aire limpio de primavera.



Edición Limitada: 20.000 botellas

Variedades: Cabernet Sauvignon 70%, Garnacha 30%

Añada: 2017

Grado Alcohólico: 12.5 % vol.

Elaboración: Sangrado directo del mosto lágrima previa maceración en frío del mosto con los hollejos durante 2-4 horas, dependiendo de la vinífera. Fermentación larga a baja temperatura en tina de madera durante 13 – 17 días.

Crianza: En tina de madera sobre sus lías finas durante 4 meses.

Notas de cata: Color Coral rosa pálido. Diferente, atractivo, elegante. Te atrapa desde que lo viertes en la copa como una puesta de sol en verano.

En la nariz, delicada y elegante, destacan los aromas de pomelo rosa, lichi y albaricoque sostenidos por un sutil toque mineral y un roble muy sexy.

La boca es sedosa y sorprende con una acidez cítrica refrescante; tiene buena armadura, conformada por unas lías finas y elegantes bien integradas, que nos invita a tentarlo una y otra vez.