



Inurrieta Coral Rosado

...aire limpio de primavera.



Edición Limitada: 27.850 botellas

Variedades: 60% Garnacha, 17% Syrah, 17% Cabernet Sauvignon y 6% Merlot

Añada: 2019

Grado Alcohólico: 13,5 % vol.

Elaboración: Sangrado directo del mosto lágrima previa maceración en frío con los hollejos durante 2-4 horas. Fermentación en acero inoxidable a baja temperatura durante 17 días.

Crianza: En tina de madera sobre sus lías finas durante 3 meses.

Notas de cata: Color Coral pálido, diferente, atractivo y 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 floral 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.