



INURRIETA

Inurrieta Coral Rosado 2020

...aire limpio de primavera.



Variedades de uva: 90% Garnacha, 10% Cabernet Sauvignon.

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 18 días. Permanece en tina de madera sobre sus lías finas durante 3 meses.

Notas de cata: Color Coral pálido, diferente, atractivo. Delicado y elegante en la nariz, 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 estructura, conformada por unas lías finas y elegantes bien integradas, que nos invita a disfrutarlo una y otra vez.

Premios: Medalla de Plata - Concurso International Mundus Vini 2020, Medalla de Plata - Bacchus 2020, Medalla de Oro - Concurso mundial de Bruselas 2019, Medalla de Bronce - Concurso International Wine & Spirit Competition 2018

Graduación alcohólica: 13,5%
Temperatura de servicio: 8-10°C



www.bodegainurrieta.com