



INURRIETA

# Inurrieta Coral Rosado 2021

*...aire limpio de primavera.*



**Variedades de uva:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Garnacha.

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

**Notas de cata:** Color Coral pálido, diferente, atractivo, atrevido. 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 Oro-Challenge Int. du Vin 2021, Medalla de Plata-Conc. Int. Mundus Vini 2021, 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](http://www.bodegainurrieta.com)