



INURRIETA

Inurrieta Mediodía

Rosado 2022

...juventud vivaz, luminosidad y experiencia de color...



Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Garnacha y Syrah.

Elaboración: Sangrado directo del mosto lágrima, previa maceración en frío del mosto con los hollejos durante 24 - 48 horas, dependiendo de la variedad. Fermentación lenta a baja temperatura durante 14 - 20 días, seguido de 3 meses en depósito sobre lías finas.

Notas de cata: Impresionante color rosa frambuesa de gran viveza y matizado fucsia. Potentes aromas de frutos rojos, pomelo, rosa y golosina. En boca es fresco y persistente, con cuerpo. Una buena y refrescante acidez realza sus sabores.

Premios:

- Medalla de Oro -Challenge Int. Du Vin 2022
- Medalla de Oro Mejor vino rosado - Cofradía del vino de Navarra 2022
- Medalla de Oro - Conc. Mundial de Bruselas 2022
- 91 puntos Guía ADN Verema 2022
- Medalla de Oro - Conc. Mundial de Bruselas 2021
- Medalla de Oro - Bacchus 2021
- 90 puntos Guía Peñin 2021
- Medalla de Oro - Challeng Int. Du Vin 2021

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



www.bodegainurrieta.com