



INURRIETA

Inurrieta Coral Rosado

Rosado Pálido 2022

...aire limpio de primavera...



Variedades de uva: Garnacha y 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 15 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.

La boca es sedosa y sorprendente, 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 – Bacchus 2022
- Medalla de Oro –Challenge Int. Du Vin 2022
- Doble Medalla de Oro – CWSA Best Value 2022
- Medalla de Oro – Challenge Int. Du Vin 2021
- Medalla de Plata – Conc. Int. Mundus Vini 2020

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



www.bodegainurrieta.com