



INURRIETA

Inurrieta Coral Rosado

Rosado Pálido 2025

...aire limpio de primavera...



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

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon y 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 15 días. Permanece 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:

- Oro- Sakura Awards Japan 2025
- 92 puntos Guía Vivir el Vino 2025
- Oro - CWSA Best Value 2024
- 90 Puntos Guía ADN Verema 2024
- Oro- Challenge Int. Du Vin 2023
- Oro - Gilbert&Gaillard 2023
- Oro - CWSA 2023
- Oro - Concurso G100 2022
- Doble Oro - CWSA 2022



www.bodegainurrieta.com



INURRIETA

Inurrieta Coral Rosado

Light Rosé 2025

...clean spring air...



Alcoholic Percentage: 13,5%
Serving temperature: 8-10°C

Grape varieties: Cabernet Sauvignon and Garnacha.

Vinification: Direct collection of free-run must after a cold soak with the skins lasting 2-4 hours depending on the grape variety. Low-temperature fermentation lasting 15 days and lees aging for 3 months.

Tasting notes: Pale coral pink. Different, attractive, elegant. It captivates from the time you pour it, with the colour of a summer sunset.

Delicate, elegant nose, with outstanding spring and summer aromas: lilacs, pink grapefruit and white peach supported by a subtle mineral touch. Fresh and caressing in the mouth, with a silky texture formed after three months of reverie on its fine lees, it entices us to sip it over and over again.

Awards:

- Oro- Sakura Awards Japan 2025
- 92 puntos Guía Vivir el Vino 2025
- Oro - CWSA Best Value 2024
- 90 Puntos Guía ADN Verema 2024
- Oro- Challenge Int. Du Vin 2023
- Oro - Gilbert&Gaillard 2023
- Oro - CWSA 2023
- Oro - Concurso G100 2022
- Doble Oro - CWSA 2022