



## RUAL

Rosado



### TIPO DE VINO

ROSADO

### PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 60%  
Garnacha 40%

### GRADO ALCOHOL

12,7 % Vol.

### ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja

### VIÑEDOS

Viñedos propios en un enclave único a los pies de los Montes Obarenes. Finca denominada "Tarraduz" y "San Juan de Espino" Castilseco (La Rioja Alta).

### ELABORACIÓN

Tras la recolección de la uva la maceramos unas horas antes de proceder al prensado de la uva, del cual trasladamos su mosto a un depósito de acero inoxidable donde se realiza naturalmente el primer clarificado dejando el mosto limpio. Dicho mosto lo trasladamos a otro depósito y procedemos a su fermentación con una temperatura controlada.

### NOTA DE CATA

Vino rosado de color piel de cebolla, limpio y brillante con manifestación glicerinoso en laterales de copa. De nariz fresca, penetrante, con recuerdos a fruta cítrica, limón y pomelo. De fácil entrada en boca, largo y complejo, que deja paso a una marcada percepción fresca, ácida en laterales de la lengua que es perceptible pero sin ser excesiva, con paso a retrogusto de flores blancas y melocotón blanco.

### MARIDAJE

Aperitivos, entremeses, ensaladas, pescados y ahumados y arroces.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

10° C

**BODEGAS RUIZ ALFAYA**  
rualwines.com

