

Lágrimas
De María

Rosado 2023

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●

FLORAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●

TERROIR

Variedades: Garnacha 100%

Altitud: 450-490m.

Suelo: Arcillosos 60% y calizos 40%

Viñedos propios.

AÑADA 2023

El 2023 se ha caracterizado por una primavera cálida y de precipitaciones extremadamente escasas. En cuanto al verano, La Rioja ha registrado temperaturas muy elevadas, siendo el tercer verano más caluroso solo superado por el 2022 y el 2003. Las precipitaciones han sido anómalas, escasas y en forma de tormenta. Destacan las caídas el 21 de junio, 7 de julio y la DANA del 2 al 4 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Despalillado de las uvas y prensado directo. 7 días de fermentación a baja temperatura (15°C) en depósitos de acero inoxidable para preservar los aromas frutales. Posterior contacto con las lías finas para aportar la estructura necesaria.

NOTAS DE CATA

De color fresa intenso

Nariz golosa, con recuerdos a frutas rojas, incluso a chuchería. Se perciben toques de hierbas aromáticas como el romero.

Muy sabroso en boca y refrescante. Tiene una entrada suave, pero un final muy expresivo.

MARIDAJE

Afronta sin riesgo platos de sabor intenso, como guisos de bacalao, arroces marineros y embutidos. Los más valientes pueden beberlo con platos picantes, por ejemplo, tacos mexicanos. Perfecto para medirse con pescados y mariscos sin envidiar nada a un blanco.

Temperatura de servicio: 8-10°C

ALCOHOL: 14%



ZINIO
BODEGAS

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA