

LUIS ALEGRE ROSADO DE LÁGRIMA

Un Rosado de Tempranillo de la más alta calidad. Es resultado del contacto durante aproximadamente 36 horas entre el mosto y las pieles de la uva (que aportan el color a los vinos por ser las que poseen los pigmentos colorantes denominados taninos y antocianos). Fermenta a 16°C° en depósitos de acero inoxidable.

Muy fresco y frutoso. Pleno en boca, sabroso, con la untuosidad y la estructura típicas de los Grandes Rosados.

Servicio recomendado: Ideal para el verano. Acompaña todo tipo de arroces, pastas no muy condimentadas, carnes blancas y pescados). Servir muy frío.

Vendimia: Manual

Edad viñedos: de 15 a 20 años.

Tipo de Suelo: arcillo-calcareo

Variedades de uva: 100% Tempranillo.



Grado alcohólico: 13,5%

Aspecto: Frambuesa con ribete violáceo y brillante. Intensidad alta, destacando por la presencia de lágrima abundante.

Nariz: intensidad alta caracterizada por frutos del bosque como frambuesa y arándanos.

Boca: Muy agradable y equilibrado, dándole la acidez, persistencia y largura al paso de boca. Untuoso y glicérico. Postgusto largo y frutoso.



Producción: 10.000 botellas.

Presentación: en cajas de cartón de 12 botellas.

LUIS ALEGRE



Crta. Navaridas, s/n. – 01300 Laguardia – Álava – T +34 945 600 089 - W www.luisalegre.com

