A.O.C. Rioja

Arnegui Rosé

Arnegui Rosé est produit à partir du raisins Tempranillo et Grenache, des plus prestigieux cépage de Rioja : il donne naissance à des vins rosés frais et fruités.

VEGANO

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE **Tempranillo et Grenache**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 9 et 11ºC.**

Notes de dégustation

Robe rose vif avec des arômes de fraises et de groseilles. Il s'agit d'un rosé rafraîchissant et très fruité en bouche avec une bonne structure.

Accords

Un accompagnement idéal pour les pâtes, les viandes blanches, les fruits de mer et les salades.

Informations techniques

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo et Grenache sont sélectionnés pour produire ce vin. Les raisins sont soumis à une macération contrôlée pendant 3 à 6 heures. Cela permet aux peaux de rester en contact avec le moût jusqu'à ce qu'il acquière sa couleur rosée caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée entre 15ºC et 16ºC.

Derniers Prix

OR
2023 Mundus Vini Winter: Arnegui Rosado 2022
ARGENT
2023 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Rosado 2022