

Arnegui Rosado

D.O.Ca. Rioja / Rosado



Arnegui Rosado está elaborado con uvas de la variedad garnacha, la más prestigiosa de Rioja para producir vinos rosados, frescos y afrutados.

VARIEDAD

100% Garnacha

ESTILO

Vino tranquilo

REGIÓN

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O. Ca.

NOTA DE CATA

Potente color rosa con aromas de fresas y grosellas. Este vino es refrescante con fruta abundante en boca y buena estructura.

MARIDAJE

Un compañero ideal para pastas, carnes blancas, mariscos y ensaladas.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 9-11°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Sólo las mejores uvas garnachas son seleccionadas para elaborar este vino. Las uvas son sometidas a un proceso de maceración controlada entre 3 y 6 horas. Esto permite que las pieles estén en contacto con el mosto hasta que adquiere su color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 15-16° C.

ÚLTIMOS PREMIOS

PLATA

2014 Berliner Wein Trophy: Arnegui Rosado 2013

PLATA

2014 Premiso Baco. Diario de Vinos (Costa del Sol)

PLATA

2011 Concours Mondial du Rosé: Arnegui Rosado 2010

ORO

2010 Berliner Wein Trophy: Arnegui Rosado 2009