D.O.Ca. Rioja

Arnegui Rosado

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

VEGANO

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.

VARIEDAD **Tempranillo – Garnacha**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 9-11ºC**

Notas 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.

Información Técnica

Sólo las mejores uvas tempranillo y garnacha 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 15-16º C.

Premios

ORO
2023 Mundus Vini Winter: Arnegui Rosado 2022
PLATA
2023 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Rosado 2022