

Arnegui Rosado



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.



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 9-11°C

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 15-16° C.

Premios

PLATA

2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Rosado 2023