

# Castillo de Albai Rosado

D.O.C. Rioja / Rosado



Castillo de Albai 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.C

## NOTA DE CATA

Potente color rosa fresa con aromas de fresas y grosellas. Este vino es un vino limpio, elegante, franco y refrescante con fruta abundante en boca y buena estructura. Final prolongado.

## MARIDAJE

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

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

## RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

9-11° C

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Solo las mejores uvas garnachas son seleccionadas para elaborar este vino. Las uvas son sometidas a un proceso de maceración controlada entre 3 y 9 horas en depósitos de acero inoxidable. 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 Global Rosé Masters: Castillo de Albai Rosado 2013

### ORO

2013 Concurso Internacional Grenaches du Monde: Castillo de Albai Rosado 2012