



ALTIVO

ROSADO

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tradición Familiar

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD



Variedades: 60% Tempranillo, 30% Viura, 10% Garnacha.

Viñedos: Selección de viñedos plantados en altitud, con una media de 20 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión frutal.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, a mediados del mes de Septiembre.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable. El mosto flor se fermenta a una temperatura controlada de 15 °C y se conserva sobre sus lías finas durante al menos 3 meses.

Notas de cata: Un rosado típico de Rioja; intenso y afrutado. La Garnacha aporta atractivos aromas a frutos rojos (frambuesas) mientras que la Tempranillo aporta estructura y sedosidad, acompañados del frescor de la Viura. Un vino refrescante, muy versátil, perfecto para picnic y maridaje perfecto con platos de pasta, arroces, barbacoas y tapas.

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España