

ROSADO 2024

“Rosado que evoca el carácter e identidad de la zona de la
Sonsierra”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen Viñedos propios situados en el entorno San Vicente de la Sonsierra.
D.O. Calificada Rioja.

viñedo Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.

rendimiento 36 Hls./ Ha.

vendimia Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección.
Fecha de la vendimia: última semana de septiembre de 2024.

variedades Viura (60%), Garnacha (35%) y Tempranillo (5%)

elaboración y envejecimiento MACERACIÓN: De todas las variedades durante 3 días.
FERMENTACIÓN: Controlada a 16°C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.
ESTABILIZADO: Por frío



90 puntos Peñín
91 puntos Proensa
90 puntos James Suckling

