



INVITA

ROSÉ

VITIULTURA

Este rosé procede de nuestras 3,5 Has. de viñedos situados en Sajazarra, a 615 mts de altitud en la zona más noroccidental de la D.O.Ca Rioja

ELABORACIÓN

Este field blend de Tempranillo y Garnacha ha sido vendimiado a mediados de octubre, a mano y en cajas de 20 Kg. Todas las uvas pasaron una ligera maceración prefermentativa en depósito, a los que posteriormente

se realizó un sangrado en frío.

Fermentación a 14 grados centígrados durante 25 días. Permaneció sobre sus lías durante 3 meses.

NOTAS DE CATA

En él encontramos la influencia atlántica suavizada por los vientos procedentes de la Sierra de Cantabria a las faldas de los montes Obarenes. El Sabio Ensamblaje del Tempranillo y la Garnacha presenta un aroma muy Intenso y frutal. Es elegante, fresco, delicado y

complejo a su vez. Recuerda a frutas rojas cómo la fresa, frambuesa, violetas, melocotón y flores blancas. En Boca, es un rosé elegante, delicado, suave, sedoso, untuoso y fresco. Trasladando la sensualidad de este vino a su consumidor. Muy versátil y apto para cualquier momento de consumo.


BODEGAS
SEÑORÍO DE LÍBANO
RIOJA ALTA - ESPAÑA



RIOJA
ALTA


73% TEMPRANILLO
27% GARNACHA

13°


12 x 75 CL


6 x 75 CL