

Siglo

ROSÉ

D.O.Ca Rioja (Spain)



VISUAL / VISUAL:

Pale pink, clean and bright.
Color rosa pálido, limpio y brillante.



NOSE / OLFAUTO:

Medium intensity aroma where stands out the red fruit and flowers scents.

Aroma de intensidad media donde destacan la fruta roja y las flores.



TASTE / GUSTO:

Fresh with balanced acidity and flowers aftertaste.

En boca es un vino fresco, con acidez equilibrada y retronasal de flores.



PAIRING / MARIDAJE:

Goes well with duck, pork, pasta and cheese-based salads.

Perfecto para platos de pato, cerdo, pasta y ensaladas acompañadas de queso.

TERROIR / VIÑEDO:

Grapes come from the vineyards of "Rioja Alta" with Atlantic influence. Vineyards located in "Ribafrecha" of Tempranillo and Grenache varieties planted in trellis with clay and limestone soil at 500-600 meters (1600- 2000 ft) altitude.

Uva procedente de viñedos de la Rioja Alta con influencia climática atlántica. Viñedos ubicados en "Ribafrecha" de las variedades Tempranillo y Garnacha plantado en espaldera con suelo arcillocalcáreo a 500-600 metros de altura.

VARIETIES / VARIEDADES:

Garnacha, Tempranillo.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the Rioja mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. The fermentation takes place in stainless steel tanks with a short maceration between 2-4 hours.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas riojanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con una corta maceración entre 2-4 horas.

