

REAL AGRADO



REAL AGRADO
RIOJA
RAÍCES · TERRUÑO · PASIÓN

Características del viñedo:

Suelo: Aluvial, combinado en pedregal.

Características del vino:

Añada: 2018

Variedad de uva: Garnacha.

Vino apto para veganos.

Elaboración: Se llenan depósitos con uva semiestrujada, permaneciendo a 10/12 °C de temperatura. En estas condiciones, se deja en contacto el mosto y las pieles de las uvas, unas 6 horas. Pasado este tiempo, se procede al sangrado por gravedad, por el que el mosto fluye de forma natural por gravedad; y la presión de la altura de la uva en el depósito. El mosto es desfangado por flotación y una vez limpio, se lleva a fermentar. Una vez finalizado la fermentación, el vino es estabilizado, pasando al embotellado para ser etiquetado y salir al mercado.

Notas de cata: Presenta un delicado color rosa pálido, vivo, limpio y brillante. Aromas de frutos rojos, frambuesa y sandía con un toque cítrico. Muy ensamblado, sensaciones de fresa, sandía y granada. Suave, sutil, refrescante y goloso con marcada salida.

