

BODEGAS
COVILA

ROSADO 2019

En Covila hacemos vino con nuestras propias manos y de nuestros propios viñedos. Por eso decimos que este vino es muy nuestro y muy de aquí, de Rioja Alavesa. Un rosado afrutado, fresco y ligero.

TIPO DE VINO

Rosado joven.

VARIEDADES

Tempranillo 100%.

VIÑEDO

Viñedos en vaso y espaldera situados a distintas altitudes y tipos de suelo. La ubicación de los viñedos abarca zonas próximas al río Ebro como Lapuebla de Labarca, Elciego, Fuenmayor junto con municipios a mayor altitud como Samaniego, Elvillar y Laguardia.

VINIFICACIÓN

Rosado de sangrado elaborado en tanques de acero inoxidable a baja temperatura durante 14 días.

CALIFICACIÓN AÑADA 2019

Buena.



NOTAS DE CATA

'Un vino que no te dejará indiferente.'

Rosado de color fresa pálido con poca capa de color. Dulce y frutal, con recuerdos a gominola de fresa y un toque a regaliz de palo en nariz. En su entrada en boca es cálido, paso ligero y post-gusto fresco y frutal.

MARIDAJE

Arroces, pastas, carnes blancas, pescados, verduras y entrantes.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 °C - 12 °C.

FORMATOS

Caja de 6 ó 12 botellas, tipo de cierre: rosca o corcho. Disponible código EAN.