



VIÑEDOS REAL RUBIO



## REAL RUBIO ROSADO ECOLÓGICO 2020

### LA COSECHA 2020 EN NUESTRO VIÑEDOS

Cosecha marcada por la incertidumbre de la COVID-19, mientras todo se paraba, nuestras viñas continuaban con su ciclo vegetativo. Las lluvias abundantes en primavera, temperaturas elevadas en verano (30-33°C), y noches frescas a finales de agosto, dan lugar a una muy buena maduración. Los días soleados seguidos de días frescos durante la cosecha y la ausencia de lluvias han propiciado una cosecha de excelente calidad.

### VARIEDADES

Tempranillo 100%

**Zona** Fincas ecológicas de la propiedad **Altitud** - 500m.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual despalillada, y encube en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas. El mosto rosado es sangrado en el momento a las pocas horas del encubado para conseguir así un ligero color rosa salmón. Fermentación controlada entre los 13°C y los 17°C para conservar los aromas frutales.

### CATA

Brillante color salmón sobre suaves fondos fresas. La brillantez y viveza del vino hablan de una elaboración lenta y cuidada, de juventud, y transmiten lo que la bodega desea, llevar la uva de la vid a la botella. Aromas florales, intensos a frutos rojos tales como fresas frambuesas y grosellas. La boca es suave, larga, a la vez que elegante con una acidez envolvente y una mineralidad excelente.

(Marzo 2021)

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Perfecto acompañante de aperitivos, (embutidos, quesos, canapés...) platos de pasta, pescado azul. También adecuado con carnes o guisos por su frescor. Temperatura de servicio aconsejada entre 12 - 14°C.



[www.realrubio.es](http://www.realrubio.es)

Av. De La Rioja S/N. Aldeanueva de Ebro. La Rioja. España  
Tfno.+34 941 163 672 [info@realrubio.es](mailto:info@realrubio.es)