



VIÑEDOS REAL RUBIO

REAL RUBIO ROSADO 2022

LA COSECHA EN NUESTROS VIÑEDOS

La cosecha 2022 ha sido una de las más tempranas en nuestros viñedos. La brotación llegó en una situación extraordinaria en cuanto a reservas hídricas. A pesar de la sequía en mayo se dio un ciclo vegetativo muy rápido. Ausencia de enfermedades fúngicas, lo que propició unas excelentes condiciones sanitarias.

VARIEDADES

100% Garnacha.

Zona: Fincas de garnacha viejas en vaso de fincas de la propiedad.

Altitud: 450 metros.

ELABORACIÓN

Vendimia manual despalillada, llevada a un prensado directo y su encube en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas evitando un inicio de fermentación. Se consigue un color y aromas frescos. Fermentación durante 3 semanas controlada entre los 14°C – 16°C para conservar los aromas frutales.

CATA

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

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Perfecto acompañante de aperitivos, platos de pasta, pescado azul. También marida con carnes o guisos por su frescor.

Temperatura de servicio aconsejada entre 10°C - 12°C.



BAY DIVERSITY
PROYECTO DIONISIO



www.realrubio.es
Avd. La Rioja s/n Aldeanueva de Ebro
La Rioja, España
Tfno. (+34) 941 163 672 – info@realrubio.es