

REAL RUBIO ROSADO 2024

LA COSECHA EN NUESTROS VIÑEDOS

La cosecha 2024 ha estado marcada por una vendimia complicada debido a las lluvias, durante el mes de septiembre, con un retraso de 10 días respecto a la cosecha anterior. Durante la primavera llovió una cantidad de agua adecuada y además las temperaturas no fueron excesivamente elevadas, esto ha hecho que el ciclo de la vid fuese más lento.

VARIETADES

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 controlando la temperatura 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 mineralidad excelente.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

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



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