



PATROCINIO

B O D E G A S

ZINIO

Rosado

DATOS TÉCNICOS

D.O: Rioja Alta

Variedad: Viura, Tempranillo Blanco, Tempranillo Tinta, Mazuelo y Garnacha.

Elaboración: una vez despalilladas y estrujadas, las uvas maceran en frío durante unas horas. Sangramos el mosto que van soltando las uvas durante este periodo y fermentamos en frío.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 8 - 10°C

Maridaje: es muy versátil. Pescado ahumado, pasta, pollo, paella y todo tipo de tapas para picar.



D' CANTAVINOS S.L