

CATAY



Rosado

VINO ROSADO 2021

AÑADA 2021

ALCOHOL 13 % VOL.

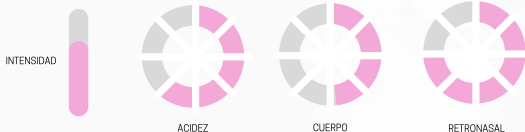
VIURA - TEMPRANILLO - GARNACHA

SERVIR A 6 - 8 °C

D.O.Ca. Rioja

CONT. 75 cl.

PERFIL DE SABOR



ELABORACIÓN

Rosado de mosto flor por "sangrado" de magníficas uvas de viura, tempranillo y garnacha, vendimiadas a mano y seleccionadas en mesa. Tras una fermentación a baja temperatura (13 - 14° C) durante 20 días, ha sido clarificado y estabilizado para ser posteriormente embotellado. Se trata de un vino que se encuentra listo para consumir.

AROMAS



MARIDAJE

En cata nos invita a celebrar con amigos las cosas buenas de la vida. Con una buena y refrescante acidez, este vino acompaña muy bien a carnes a la brasa, pasta y quesos de cabra.



CATAY



Rosado
ROSÉ WINE 2021

VINTAGE 2021

ALCOHOL 13% VOL.

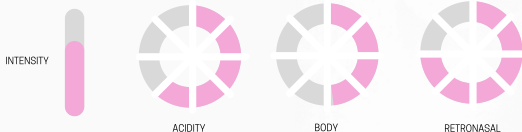
VIURA - TEMPRANILLO - GARNACHA

SERVIING CONDITION 6 - 8 °C

D.O.Ca. Rioja

CONT. 75 cl.

TASTE PROFILE



ELABORATION

Rosé made from the first must by “bleeding” of magnificent Viura, Tempranillo and Garnacha grapes, harvested by hand and then checked at a selection table. After fermentation at low temperature (13 - 14°C) for 20 days, it has been clarified and stabilized to be finally bottled. This wine is ready to be drunk.

AROMA



JAZMIN



MANGO



CITRUS



PINAPPLE

PAIRING

In tasting it invites us to celebrate with friends the good things in life. With a good and refreshing acidity, this wine pairs very well with grilled meats, pasta and goat cheeses.

