

Real de a 8

Rosado



Denominación de origen: D.O.Ca. Rioja
Graduación: 13.0% vol.
Variedad de uva: Garnacha y Tempranillo

Appellation of origin: D.O.Ca. Rioja
Alcohol content: 13.0% vol.
Grape variety: Garnacha and Tempranillo

ELABORACIÓN / WINEMAKING

En la vendimia, la uva se recolecta y se lleva a la bodega para ser despalillada y estrujada. Los raspones se desechan y los hollejos y el mosto se bombean a un tanque. En pocas horas, las pieles de la uva comienzan a separarse del mosto. Una vez que se ha formado el sombrero, el mosto ya de color rosa se bombea o se sangra en un tanque para fermentar. El vino tiene una maduración de algunos meses en acero inoxidable para permitir que evolucionen los expresivos aromas manteniendo la frescura antes de su lanzamiento.

At harvest, grapes are picked and brought to the winery to be destemmed and crushed. The stems are discarded, and the skins and juice are pumped into a tank. In a few hours, the grape skins begin to separate from the juice. Once the cap has formed, the pink-colored juice is pumped or “bled off” into a tank to ferment. The wine is aged several months in stainless steel to allow expressive aromatics to evolve while maintaining freshness before release.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Rosado vibrante y complejo.

Vibrant and complex Rosé.



Ofrece aromas de cerezas Rainier y fresas silvestres junto con sabores de grosella roja, granada y notas de hierbas secas.

It offers aromas of Rainier cherries and wild strawberries coupled with flavors of red currant, pomegranate and dry herb notes.



En boca, el vino está estructurado, con frutos rojos maduros y picantes y taninos suaves que terminan con especias y hierbas secas.

On the palate, the wine is structured with ripe tangy red fruit and soft tannins finishing with spice and dried herbs.



DON SANCHO DE LONDOÑO

Ctra. Nájera, s/n, 26323 Hormilla, La Rioja
(+34) 941 05 89 76 www.londono.es