



INURRIETA

Inurrieta Coral Rosado

Rosado Pálido 2023

...aire limpio de primavera...



Graduación alcohólica: 13,5%
Temperatura de servicio: 8-10°C

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon y Garnacha.

Elaboración: Sangrado directo del mosto lágrima, previa maceración en frío con los hollejos durante 2-4 horas. Fermentación en acero inoxidable a baja temperatura durante 15 días. Permanece sobre sus lías finas durante 3 meses.

Notas de cata: Color Coral pálido, diferente, atractivo, atrevido. Delicado y elegante en la nariz, destacan los aromas de pomelo, rosa, lichi y albaricoque sostenidos por un sutil toque mineral y floral.

La boca es sedosa y sorprendente, con una acidez cítrica refrescante, tiene buena estructura, conformada por unas lías finas y elegantes bien integradas, que nos invita a disfrutarlo una y otra vez.

Premios:

- Oro- Challenge Int. Du Vin 2023
- Oro - Gilbert&Gaillard 2023
- Oro - CWSA 2023
- 92 puntos Guía ADN Verema 2023
- Oro - Concurso G100 2022
- Oro - Gilbert&Gaillard 2022
- Oro - Bacchus 2022
- Oro - Chal. Int. Du Vin 2022
- Doble Oro - CWSA 2022



www.bodegainurrieta.com