



Bodegas  
Landaluce

# Elle de Landaluce

ROSADO 2016

Rosado de la D.O.Ca. Rioja, subzona Rioja Alavesa

6 u x 750 ml

Elaborado a partir de la variedad Tempranillo de nuestro viñedos de Laguardia.

Vendimiado en cajas de 20 Kg a primera hora de la mañana en sus horas más frescas para favorecer la extracción de antocianos (color) y evitar la extracción de tanino (astringencia).

Sangrado directo para evitar un exceso de color y adaptarnos a las nuevas tendencias del mercado.

Fermentación a temperatura controlada entre 14-16°C en depósito de acero inoxidable y battonage con sus lías durante dos meses

## Nota de cata:

**Aspecto:** Elegante color rosa, claro y brillante.

**Aroma:** Buena intensidad aromática con predominio de fruta blanca (pera), con apuntes de melón e higo, sobre fondos de repostería y notas anisadas.

**Boca:** Agradable en boca, con volumen y buen equilibrio entre una fresca acidez y lo goloso, y un final de boca con recuerdos especiados a cilantro y anís.

## Otras características:

**Viñedos:** en Laguardia.

**Suelo:** arcillo-calcáreo.

**Variedad de uva:** 95% Tempranillo y 5% Viura.

**Grado alcohólico:** 13% vol.

**Consumo:** degustar a una de temperatura de entre 8-10°C. Ideal acompañamiento de aperitivos, embutidos y platos fríos, verduras a la plancha, así como arroces y pastas.



## Bodegas Landaluce

Dirección comercial: Carretera de los Molinos s/n • Apdo. Correos: 21 - 01300 Laguardia-Alava  
Tel. +34 620 824 314 • asier@bodegaslandaluce.es • www.bodegaslandaluce.es