

# Alútiz Rosado

## Specificaties

<b>Afkomst:</b> DOCa Rioja	<b>Smaakprofiel:</b> Licht, fris en strak
<b>Alcoholpercentage:</b> 13%	<b>Kleur/soort:</b> Rosado
<b>Serveertemperatuur:</b> 10-12°C	
<b>Serveertip:</b> Lekker bij vis- en zeevruchten, pasta, groenteschotels.	
<b>Rijping:</b> Fermentatie in stainless steel tanks gedurende 10 tot 25 dagen, onder voortdurende temperatuurcontrole.	

## Kenmerken

**Druivenras:** 70% Viura en 30% Tempranillo. Biologische wijnbouw.

**Wijnjaar:** 2022

**Regio:** Samaniego - DOCa Rioja (Alavesa)

**Wijnbouwer:** Bodegas Alútiz



**Lichte, frisse rosé** met zowel in de neus als in de mond **veel florale en fruitaroma's** (kersen, druiven).

Medium afdronk. **Mooie zuurtebalans, ideaal bij de maaltijd!**

