

Oiz Rosado 2017

Características

Variedad:

75% Viura, 25% tempranillo.

Edad media viñedo:

22 años.

Elaboración:

Despalillado y elaborado por el método del sangrado habiendo fermentado durante 21 días a temperatura controlada de 15-16°C.

Grado alcohólico:

12,5°.

Recomendación:

Consumir a 8-10°C.

Reconocimientos

Guía Intervinos 2018: 89 Puntos

