

Oiz Rosado 2016

Características

Variedad:

75% Viura, 25% tempranillo.

Edad media viñedo:

21 años.

Elaboración:

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

Grado alcohólico:

12,5°.

Producción:

19.500 botellas.

Recomendación:

Consumir a 8-10°.

