

Oiz Rosado

2018

Características

Variedad:

75% Viura, 25% tempranillo.

Viñedo:

Edad Media de 22 años. Altitud media 540 m.

Elaboración:

Vendimia manual. Tras 12-14 horas de maceración, el mosto fermenta durante 20-22 días a 16-17°C en pequeño depósito de inoxidable (10.000 l).

Grado alcohólico:

12,5°.

Producción:

13.200 botellas.

Recomendación:

Consumir a 8-10°C.

Reconocimientos

Guía Intervinos 2020: **89 Puntos**

