

# Oiz Rosado

## 2021

### Características

---

**Variedad:**

75% Viura, 25% Tempranillo.

**Edad media viñedo:**

Edad media de 22 años. Altitud media de 580 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:**

13°.

**Producción:**

13.200 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 8-10°C



### Reconocimientos

---

Guía Intervinos 2022: **90 Puntos**