

Oiz Rosado 2022

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:

12°.

Producción:

13.200 botellas.

Recomendación:

Consumir a 8-10°C



Reconocimientos

Guía Intervinos 2023: **90 Puntos**