

Launa Rosado

2023

Características

Variedad:

67% Viura, 33% 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:

12,5°.

Producción:

13.250 botellas.

Recomendación:

Consumir a 8-10°C



Reconocimientos

Catavinum Wine & Spirits Competition 2024: **Medalla de Oro**

Bodegas *Launa*
Rioja Alavesa