

# Launa Rosado

## 2025

### Características

---

**Variedad:**

87% Tempranillo, 13% Viura.

**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:**

13,5°.

**Fecha de embotellado:**

Febrero 2026.

**Producción:**

13.250 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 8-10°C



### Reconocimientos

---

Guía Intervinos: **90 Puntos**

Guía SeVi: **91 Puntos**

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

Bodegas *Launa*  
Rioja Alavesa