

Rosado



Bodegas
Campillo



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA

VARIETADES

100% Tempranillo.

FERMENTACIÓN

Se desarrolla lentamente durante 16 días

CATA

COLOR: Atractivo color frambuesa, de matices violetas, limpio y brillante. AROMA: Limpio e intenso, con recuerdos de fruta madura y frutillos silvestres. PALADAR: Sabroso y bien estructurado, permaneciendo unas sensaciones frutales bien acompañadas por una equilibrada acidez.

COSECHA

El invierno fue bueno, el verano fue muy seco y con precipitaciones a mediados de agosto. La vendimia comenzó la 3ª semana de septiembre presentando la uva un buen aspecto con racimos medianos y bayas pequeñas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 13 y 14° C.

MARIDAJE

Pasta, arroces, tortillas, guisos de carne ligeros y no muy salseados.



01300 Laguardia (Álava) España • Tfno. (+34) 945 60 08 26 Fax. (+34) 945 60 08 37 • info@bodegascampillo.es

www.bodegascampillo.com