

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO
BODEGAS Y VIÑEDOS

6TH
GENERATION
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



Lagar de CAYO ROSADO 2022.

Variiedad de uva: Viura, Tempranillo y Garnacha.

Uva: Procedente de **viñedos propios en Rioja alta**, seleccionados en el momento óptimo de maduración.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Método de elaboración: Método tradicional de elaboración de "clarete" por sangrado del mosto lágrima, previa maceración en frío de los hollejos para extraer los mejores aromas y el color deseado. Tras el sangrado se fermenta el mosto limpio a baja temperatura durante 2-3 semanas, manteniendo de ese modo los aromas y la fruta que caracterizan a este vino. El vino reposa en depósito y botella hasta su comercialización.

Nota de cata: Color rosa brillante con reflejos anaranjados. Muy expresivo en nariz, aromas frutales envueltos en un componente floral. Fresco en la boca, fácil de beber y con una acidez muy bien integrada.

Temperatura de servicio: 8-10 °C.

PREMIOS DE LA AÑADA 2019-2021.



Ha sido seleccionado tras una cata a ciegas por el consejo regulador de Rioja DOCa como el vino ROSADO INSTITUCIONAL y será utilizado en todos los eventos oficiales durante todo el año !!!

MEJOR CLARETE D.O.Ca RIOJA EN ALEMANIA entre los mejores 50 mejores vinos de Rioja, después de una cata a ciegas por el prestigioso equipo de Wein market.

www.bodegasquiroga.com
info@bodegasquiroga.com
C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.
Tel. y Fax: (0034) 941 379 334
Mobile: (0034) 606 042 478 / (0034) 646 708 862