



Añares Rosado



FICHA TÉCNICA

 BODEGAS OLARRA

 D.O.C.a. RIOJA

 ROSADO

 TEMPRANILLO, MAZUELO Y VIURA

 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. POSTERIORMENTE, LOS VINOS SE CRIARON DURANTE VARIOS MESES SOBRE SUS LÍAS FINAS CON *BATONNAGES* PERIÓDICOS.

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Color rosa pálido con matices salmón y el brillo de su capa

-*AROMA*: Nariz intensa con aromas de gamas florales y frutales, así como notas variadas originadas durante su vinificación

-*SABOR*: En boca muestra buena estructura y muestra suave acidez y frescura. Gran ligereza y persistencia