



Perdigón Rosado



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS RODA

📍 D.O.Ca. RIOJA

🍷 ROSADO

🍇 TEMPRANILLO Y GARNACHA TINTA

🌐 SANGRADO DEL MOSTO FLOR MIENTRAS SE ENCUBAN LOS DEPÓSITOS, FERMENTACIÓN EN BARRICA. CRIANZA DE 15 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO USO Y 8 MESES EN BOTELLA.

NOTA DE CATA

-VISUAL: Precioso color rosa-salmón, brillante.

-AROMA: Compleja y elegante, con fruta fresca de hueso (cereza, albaricoque, melocotón), flores y un sutil toque de crianza y mineralidad.

-SABOR: Voluminoso y equilibrado entre grasa y frescura, con recuerdos cítricos y frutales y un final largo y fino.