

AZULTONO

ROSADO

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the Rioja mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. The fermentation takes place in stainless steel tanks with a daily pump up, short maceration between 6-8 hours.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas riojanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con remontados diarios, con una corta maceración entre 6-8 horas.

Terroir

Grapes come from the vineyards of "Rioja Alta" with Atlantic influence. Vineyards located in "Medrano" of the Grenache variety with clay and limestone soil at 500-600 meters (1600-2000 ft) altitude.

Uva procedente de viñedos de la Rioja Alta con influencia climática atlántica. Viñedos ubicados en "Mendrano" de la variedad Garnacha con suelo arcillo-calcáreo a 500-600 metros de altura.

Appearance / Visual

Pale pink, clean and bright.
Color rosa pálido, limpio y brillante.

Aroma / Olfato

Medium intensity aroma where stand out the red fruit and flowers scents.
Aroma de intensidad media donde destacan la fruta roja y las flores.

Taste / Gusto

Fresh with balanced acidity and flowers aftertaste.
En boca es un vino fresco, con acidez equilibrada y retronasal de flores.

Serving temperature / Temperatura

45-50 °F / 8-10°C.

Food pairings / Maridaje

Goes well with duck, pork, pasta and cheese-based salads.
Perfecto para platos de pato, cerdo, pasta y ensaladas y ensaladas acompañadas de queso.

Type of Wine / Tipo de vino

Rosé / Rosé

Varieties / Variedades

Garnacha, Tempranillo

Alcohol / Alcohol

13,00% vol.

Ageing / Crianza

6 months in French oak barrels.
6 meses en barricas de roble francés.



• Layers per pallet:
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: