

BODEGAS
Ángel Benés Matute

LASLARGAS Rosé

“Aroma, fuerza y sabor servidos en copa”

Tipo de vino: Rosado. D.O.Ca. Rioja

Elaborador: Bodegas Ángel Benés Matute

Localización: Cordovín.

Variedad de uva: Garnacha y Malvasía Aromática

Grado de alcohol: 12,5% Vol.



Elaboración: Vino rosado resultante de la sutil mezcla de uvas garnacha tinta y malvasía aromática, cultivadas con mimo según las enseñanzas generacionales de la familia Benés y recogidas una a una mediante una selectiva vendimia manual. Una vez en bodega, son prensadas a baja presión favoreciendo la suave extracción del mosto resultante. Sometido al proceso de flotación, fermentando así el mosto limpio de impurezas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Posteriormente, antes de ser embotellado, reposa con sus lías más finas para potenciar la fuerza aromática de esta malvasía.

Nota de cata:

Fase Visual: Color rosado suave con ligeras notas anaranjadas.

Fase Olfativa: Se detecta aromas a fruta dulce con ligeros toques cítricos.

Fase Gustativa: Denota un buen equilibrio de fruta dulce con matices cítricos, sabor afrutado pero con un punto de acidez que persisten en boca muy agradablemente.

Temperatura de servicio: Entre 8º y 9ºC.

Maridaje: Encaja muy bien con ensaladas, aperitivos y entrantes, así como con pescados y carnes suaves.