



arroyo

.....
VIÑARROYO ROSADO

DATOS TÉCNICOS:

NOMBRE : VIÑARROYO
DENOMINACION DE ORIGEN..... : Ribera del Duero
VARIEDAD DE UVA : 100% Tinta del país, Tempranillo
ELABORACIÓN..... Fermentación de la uva seleccionada en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

DATOS ANALÍTICOS:

ACIDEZ TOTAL : 6,41 g/l TH2
ACIDEZ VOLÁTIL : 0,17 g/l AcH
ANHIDR. SULFUROSO TOTAL : 103 mg/l SO2
ANHIDR. SULTUROSO LIBRE : 30 mg/l SO2
PH : 3,35
AZUCARES REDUCTORES : 2.00 g/l
GRADO ALCOHÓLICO : 13,00 %

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FASE VISUAL: Vino de aspecto brillante, con un atractivo e intenso color rosa frambuesa con ribete amoratado.

FASE OLFATIVA: Muy intenso, donde destacan los aromas a frutos rojos como fresa silvestre y frambuesa, recuerdos a golosinas y caramelo rojo.

FASE GUSTATIVA: Goloso, envolvente, con un final largo y ligeramente ácido que aporta frescura, permanecen las notas de fresa en todo momento.