

RIVIERA

Wines & Spirits

ROSÉ



México.

PAÍS

50% Grenache – 50% Caladoc.

UVAS

Tres Raíces vinícola mexicana.

BODEGA

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, respetando la calidad de la uva, despalillamos el fruto, prensamos en frío para obtener nuestro color y el mosto fermenta en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada promedio de 15 °C durante 15 días, estabilizamos y clarificamos previo al embotellado.

VINIFICACIÓN

Vista: Rosa pálido, limpio y brillante.

NOTA DE CATA

Nariz: Intensidad aromática alta, muy afrutado, donde resaltan los aromas de toronja, frambuesa, con aparición de algunas flores.

Boca: Vino refrescante, elegante al paladar y redondo.

Balanceda acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO

5 a 7 °C.