

REINARES

Rosado



REINARES

Rosado

Viñedos: Nombre: Las Manos. La Vaguada. Año de Plantación: 1993.
Kilos/Hectárea: 7.200
Varietal: Tempranillo.
Vinificación: Fermentación Alcohólica: 17 días. T^a máxima: 16°C. Remontados: 2 remontados/día.
Análítica: Ph: 3,35. Acidez total: 5,6. Sulfuroso libre: 26. Acidez volátil: 0,2. Azúcar residual: 1,4.
Notas de Cata: A la vista: cereza. En nariz: intensos aromas a frambuesa y frutos rojos y maduros. En boca: carnoso, fresco y afrutado. Delicados taninos y buen final de boca.
750 ml.

Vineyards: Name: Las Manos y La Vaguada. Year of Planting: 1993.
Kilograms/Hectare: 7.200.
Variety: Tempranillo.
Vinification: Alcoholic Fermentation: 17 days. Maximum Temp.: 16°C. Over pumpings: 2/day
Analyses: Ph: 3,35. Total Acidity: 5,6. Free Sulfurous Acid: 26. Volatile Acidity: 0,2. Residual Sugar: 1,4.
Tasting notes: Visual aspect: Cherry. Nose: Intense raspberry and mature red berry aromas. Palate: Fleshy, cool and fruity. Delicate tannins and good aftertaste.
750 ml.

Weinberge: Name: Las Manos y La Vaguada. Pflanzjahr: 1993. Kilos/Hektar: 7.200.
Sorte: Tempranillo.
Vinifikation: Alkoholische Gärung: 17 tage. Maximale Temperatur: 16°C. Überpumpen: 2 / tag.
Analyse: Ph: 3,35. Gesamtsäure: 5,6. Freier Schwefel: 26. Fluchtige Säure: 0,2. Restzucker: 1,4.
Bewertung: Mit den Augen: Kirsche. Mit der Nase: Intensive Aromen nach Himbeere, reifen, roten Beeren. Im Mund: Fleischig, frisch und fruchtig. Delikate Tannine und guter Endgeschmack.
750 ml.

BODEGAS EGUREN

Avenida del Cantábrico s/n-01013 Vitoria (Alava)
Telfs: +34 945 28 28 44 - Fax: +34 945 27 13 19
E-mail: info@egurenugarte.com
www.egurenugarte.com

