



ROSARIO VERA

Bodega: Rosario Vera

Zona: D.O.Ca. Rioja

Variedades: Tempranillo

Alc: 14,5% Vol.

Uvas de la variedad Tempranillo vendimiadas a mano provenientes de pequeñas parcelas con rendimientos bajos, que se fermentan por separado en pequeños tinos, para más tarde darle un toque a madera francesa para completar su proceso hasta ser embotellado.

Nos encontramos ante un vino color púrpura profundo. Fantásticos aromas a moras, cassis, grosellas rojas, ciruelas, regaliz negro y tabaco. Bien equilibrado, de textura sedosa y final largo, con notas de regaliz negro, cereza, mermelada de ciruela, tostados, roble y cedro.



Maridajes:

Perfecto para acompañar quesos semicurados y curados, pastas al horno, guisos de carne, chuletas a la parrilla, pollo y pato asados, ternera a la brasa y platos de cuchara.

Tª de servicio recomendada:
16-18°C

ROSARIO VERA
La Hoya Bidea, 1, 01300
Guardia, Araba

R
ROSARIO
VERA

Rosario Vera

Del corazón de la Rioja Alavesa nace el proyecto más entrañable de la familia Gil. Rosario Vera no es una bodega cualquiera, sino la forma de recordar a la madre y confundadora del sello familiar hace más de cien años. Sus vinos son un gran abrazo de hijos y nietos a la mujer que estuvo donde empezó todo y luchó contra vientos y adversidades por amor a su tierra y a su familia.

Sus descendientes han elegido para rendirle tributo una de las zonas vitícolas más famosas del mundo, próxima a la Sierra de Cantabria. Las viñas Rosario Vera, algunas con más de medio siglo de antigüedad, palpitan en estos parajes de dólmenes, fábulas y murallas medievales. De esa atmósfera, nacen sus tempranillos más vivaces, que liberan en cada sorbo una cascada de recuerdos y sorpresas.

