

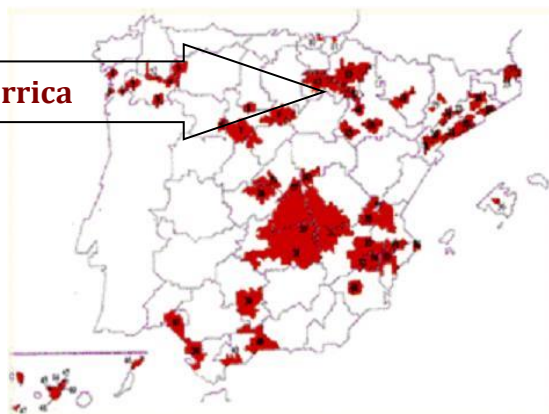


[www.ampely.com](http://www.ampely.com)

## SEÑORIO DE VILLARRICA RIOJA ROSADO



Señorio de Villarrica



**Origen:** España, Rioja Alta

**Denominación:** Rioja.

**Terroir:** Suelo calizo, arcilloso. Clima templado.

**Cepa:**

90% Tempranillo

5% Granacha

5% Viura

**Vinificación:** Vendimia Manual, Maceración de 6 a 8 horas, Fermentación Tradicional en tanques de acero Inoxidable, con control de temperatura durante 20 días a 20 grados.

**Degustación:**

Vino Tradicional del pueblo de San Asensio, notas de pera y manzana, aportadas por la viura y algo de frutos rojos, especialmente frambuesa. Redondo fresco y equilibrado

**El consejo del vinicultor:**

Recomendamos una temperatura de servicio de 6° a 8°C. Acompaña muy bien, mariscos, pescados y carnes blancas.