

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO
BODEGAS Y VIÑEDOS

6TH
GENERATION
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



QUIRUS ROSADO 2017.

Variedad de uva: Tempranillo y Garnacha.

Uvas: Procedentes de viñedos propios.

Grado alcohólico: 13 %.

Método de elaboración: Método tradicional de elaboración por sangrado del mosto lágrima, previa maceración en frío de los hollejos para extraer los mejores aromas y el color deseado. Tras el sangrado se fermenta el mosto limpio a baja temperatura.

Cata: color fresa claro brillante. Nariz: Aromas limpios de fruta roja con elegantes matices florales. Boca: Sabroso, fresco, afrutado, y equilibrado.

Temperatura servicio: 8-10°C.

www.bodegasquiroga.com

info@bodegasquiroga.com

C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.

Tel. y Fax: (0034) 941 379 334

Mobile: (0034) 606 042 478