

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO  
BODEGAS Y VIÑEDOS

6<sup>TH</sup>  
GENERATION  
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



### Lagar de CAYO ROSADO 2017.

**Variedad de uva:** Tempranillo y Garnacha.

**Uva:** Procedente de viñedos propios seleccionados en el momento óptimo de maduración.

**Grado alcohólico:** 13,5 % vol.

**Método de elaboración:** Método tradicional de elaboración de "clarete" 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 durante 2-3 semanas, manteniendo de ese modo los aromas y la fruta que caracterizan a este vino. El vino reposa en depósito y botella hasta su comercialización.

**Nota de cata:** Color rosa brillante con reflejos anaranjados. Muy expresivo en nariz, aromas frutales envueltos en un componente floral. Fresco en la boca, fácil de beber y con una acidez muy bien integrada.

**Temperatura de 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