

ARROSA DE LUBERRI



VARIEDADES

100% Cabernet Sauvignon.

VIÑEDO

Finca Los Merinos, plantada en 1985. A una altitud de 499m entre Elciego y Laguardia.

VENDIMIA

Manual. Finales de septiembre – principios de octubre

ELABORACIÓN

Elaboración totalmente natural mediante el método PET NAT. Tras el paso de la uva por depósito de acero inoxidable, extraemos el mosto y lo depositamos en tinajas de barro durante 10 días para que se produzca la fermentación alcohólica y antes de que esta haya terminado, lo embotellamos. Será en la botella, colocada en el jaulón en forma de rima, donde termine la fermentación y permanezca con las lías durante cuatro meses antes de proceder al degüelle por congelación, donde el cuello de la botella es congelado durante unos minutos. Con esto conseguimos que al destapar las botellas la propia presión interna expulse la porción congelada donde se han depositado los sedimentos. En este paso se pierde cierto volumen por lo que antes de volver a cerrar la botella, se rellena. Arrosa no lleva sulfitos añadidos.

NOTA DE CATA

A la vista destaca su color rubí con ribetes violetas, en nariz nos recuerda a frutos rojos y cierto toque cítrico y en boca resulta fresco, suave y agradable. Servir entre 8° -10° C.

MARIDAJE

Pescados azules, carnes a la brasa, quesos suaves, arroces y pastas.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5%

CONSUMO

Inmediato y dentro del año siguiente.



Rosado



100%

Cabernet Sauvignon



13.5%