

XR ROSÉ 2025 D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Garnacha tinta
Viura

GRADOS 13,4°
Acidez total 6.0

pH 3,04

ARMONÍA

Este vino armoniza bien con pescados, mariscos, pastas y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 12°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino color asalmonado, brillante y vivaz. En nariz presenta intensos aromas frutales. En boca es fresco, elegante y equilibrado, con un final pleno de sensaciones ácidas agradables.



CARACTERÍSTICAS

Garnachas de viñedos viejos de montaña de la zona oriental de Rioja y Viuras procedentes de las cabezadas de viñas viejas de Elciego, Leza, Navaridas y Laguardia, de la Rioja Alavesa.

Vino de color asalmonado, frutal, elegante y equilibrado, pleno de tensión con una acidez muy marcada que invita a beber por su frescura y verticalidad.

COSECHA 2025

El mes lluvioso de octubre de 2024 y las temperaturas moderadas registradas en noviembre permitieron que las hojas se mantuvieran en la viña, favoreciendo una adecuada acumulación de reservas para el año 2025. Si bien estas condiciones se vieron reforzadas por un invierno suave y con escasas heladas, la brotación no se adelantó y comenzó el 8 de abril (cuatro días después de la media).

Desde la brotación y hasta el envero, el paso de sucesivas borrascas propició un buen desarrollo vegetativo. No obstante, los viticultores tuvieron que intensificar la lucha contra el mildiu para salvaguardar una cosecha ya limitada, consecuencia de las sequías del año anterior.

Estas precipitaciones, sin embargo, permitieron a las cepas mantener un estado vegetativo adecuado frente a un mes de agosto especialmente cálido, favoreciendo un envero homogéneo en torno al 2 de agosto, seguido de una maduración lenta.

Finalmente, una climatología idónea durante la vendimia -iniciada el 11 de septiembre- permitió aguardar una buena madurez fenólica en cada parcela, preservando la frescura y la sanidad de la uva hasta la finalización de la cosecha, el 17 de octubre.