

# RIPA

JOSÉ LUIS RIPA SÁENZ DE NAVARRETE  
Calle Marqués de Terán, 13 - 26220 Ollauri (La Rioja) - ESPAÑA  
www.joseluisripa.com e-mail: info@joseluisripa.com

## RIPA VINO ROSADO COSECHA 2016

### AÑADA

---

Calificada como Muy Buena por el CRDOC Rioja. El ciclo vegetativo estuvo marcado por la sequía y las altas temperaturas del verano, que propiciaron la ausencia de enfermedades o plagas relevantes y una cosecha abundante. Los vinos se caracterizan por un grado alcohólico más moderado que en el año anterior y un excelente equilibrio entre alcohol y acidez.

### ELABORACIÓN

---

Origen de las uvas: Valle del Najerilla - Rioja Alta - DOC Rioja  
Variedades: Garnacha (85%) - Tempranillo (15%)  
Fecha de vendimia: 17 de octubre  
Vinificación: Fermentación y posterior crianza durante 18 meses en bocoyes de 500 litros usados de roble francés.  
Embotellado: marzo de 2018  
Nº de botellas: 3.200 de 75cl

### DATOS ANALÍTICOS

---

Alcohol: 13,45%  
Azúcar residual: <4 gr/l  
pH: 3.15  
Acidez total: 5,9 gr/l en tartárico

### NOTA DE CATA

---

Color rosa salmón pálido con ribetes naranjas. Aromas de guinda, con recuerdos de frutas ácidas, flores secas y estragón. Tanino fino, acidez vibrante, alcohol medio y final largo, con notas licorosas en el retrogusto. (José Luis Ripa, agosto 2020)

### SUGERENCIAS

---

Hortalizas, arroces, cocina especiada y picante. Servir entre 8°C y 10°C.

