

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 2017

AÑADA

Calificada como Muy Buena por el CRDOC Rioja. El ciclo vegetativo estuvo marcado por la devastadora helada del 28 de abril y la sequía a lo largo de todo la temporada. Afortunadamente, no hubo mayores incidencias durante el resto del año y la vendimia se adelantó unas dos semanas respecto a la fecha habitual. Los vinos muestran un carácter cálido, con notas de frutas maduras, grados de alcohol medios a elevados y buen potencial de guarda.

ELABORACIÓN

Origen de las uvas: Valle del Najerilla - Rioja Alta - DOC Rioja
Variedades: Garnacha (60%) - Tempranillo (40%)
Fecha de vendimia: 7 de octubre
Vinificación: Sangrado, fermentación y posterior crianza durante 25 meses en bocoyes de 500 litros y barricas de 225 litros usadas de roble francés.
Embotellado: noviembre de 2020
Nº de botellas: 4.600 de 75cl

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,50%
Azúcar residual: <2 gr/l
pH: 3.30
Acidez total: 5,7 gr/l en tartárico

NOTA DE CATA

Color rosa salmón con ribetes naranjas. Aromas de frutas rojas secas, rosas y hierbas aromáticas. Tanino pulido, alcohol medio, acidez fresca y final seco y largo. (José Luis Ripa, septiembre 2021)

SUGERENCIAS

Hortalizas, arroces, platos especiados y picantes. Cocina mediterránea y asiática. Servir entre 8°C y 10°C.

