

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 2018

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 (60%) - Tempranillo (40%)
Fecha de vendimia: 20 de octubre
Vinificación: Sangrado, fermentación y posterior crianza durante 30 meses en bocoyes de 500 litros y barricas de 225 litros usadas de roble francés.
Embotellado: diciembre de 2021
Nº de botellas: 6.200 de 75cl

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,30%
Azúcar residual: <2 gr/l
pH: 3.31
Acidez total: 5,7 gr/l en tartárico

NOTA DE CATA

Color rosa salmón con ribetes naranjas. Aromas de frutas rojas maduras y hierbas aromáticas. Tanino suave, alcohol medio, acidez fresca y final seco y largo. (José Luis Ripa, julio 2022)

SUGERENCIAS

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

