

RIPA

VINO ROSADO COSECHA 2019

JOSÉ LUIS RIPA SÁENZ DE NAVARRETE

- VIÑEDOS, BODEGA Y VINOS -
Calle Marqués de Terán, 13-15
26220 - Ollauri (La Rioja) - ESPAÑA
e-mail: info@joseluisripa.com
www.joseluisripa.com

AÑADA

Calificada como Excelente por el CRDOC Rioja, la añada 2019 estuvo marcada por la estabilidad en la evolución del viñedo a lo largo de todo el ciclo. En la vendimia, la uva llegó con un estado sanitario muy bueno y la producción fue moderada. En general, los vinos muestran buena intensidad de color y aromática, taninos redondos y una estructura firme.

ELABORACIÓN

Origen de las uvas: Valle del Najerilla - Rioja Alta - DOC Rioja
Variedades: Garnacha (65%) - Tempranillo (35%)
Fecha de vendimia: 14 de octubre
Vinificación: Sangrado tras 18 horas de maceración, fermentación y posterior crianza durante 30 meses en bocoyes de 500 litros y barricas de 225 litros usadas de roble francés.
Embotellado: Noviembre de 2022
Nº de botellas: 9,300 botellas de 75cl

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,40%
Azúcar residual: <2 gr/l
pH: 3,23
Acidez total: 6,3 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, abril 2023)

SUGERENCIAS

Cocina asiática y mediterránea, especialmente platos especiados y picantes. Servir entre 8°C y 10°C. Dejar airear unos minutos en la copa para obtener su máxima expresión.

