

RIPA

VINO ROSADO COSECHA 2020

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 Muy Buena por el CRDOC Rioja, la añada 2020 estuvo marcada por una brotación temprana, la sucesión de fenómenos meteorológicos adversos y la proliferación de mildiú. Afortunadamente se pudo hacer frente a todo ello y las uvas se vendimiaron tempranamente y con buena madurez fenólica, aunque la cantidad se vió mermada. Los vinos muestran buena intensidad de color y aromática y taninos elegantes.

ELABORACIÓN

Origen de las uvas: Valle del Najerilla - Rioja Alta - DOC Rioja
Variedades: Garnacha (70%) - Tempranillo (30%)
Fecha de vendimia: 8 de octubre
Vinificación: Sangrado tras 24 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: Junio de 2023. Filtrado muy ligero previo al embotellado (pueden aparecer depósitos sólidos).
Nº de botellas: 9,300 botellas de 75cl

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,50%
Azúcar residual: <2 gr/l
pH: 3.28
Acidez total: 5,9 gr/l en tartárico
Alérgenos: Contiene SO2

NOTA DE CATA

Color rosa salmón con ribetes naranjas. Aromas de frutas rojas maduras y hierbas aromáticas. Tanino suave y redondo, alcohol medio, acidez fresca y final seco y largo. (José Luis Ripa, abril 2025)

SUGERENCIAS

Cocina asiática y mediterránea, especialmente platos especiados, picantes o con notas cítricas. Servir entre 8°C y 10°C. Dejar airear unos minutos en la copa.

