ALMA BOHEMIA

Nuestro nuevo capricho revive el espiritu bohemio que llevamos dentro.

VARIEDAD

60% Tempranillo y 40% Viura

ELABORACIÓN

El mosto fermenta lentamente en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16ºC, para conseguir mantener las características de frescor y ligereza de sus dos varietales.

NOTA DE CATA

De color rosa salmón, este delicado rosé destaca por su carácter afrutado, con suaves aromas a fruta roja como fresa ácida o grosella, toques de cereza y notas florales. De entrada cálida y acidez equilibrada, Alma Bohemia Rosé es un vino untuoso, fresco y con un final persistente.

MARIDAJE

Acompañamiento ideal de ensaladas, arroces, mariscos, comida asiática y nikkei como un rico ceviche.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

ALCOHOL: 13%

ALTANZA

CN 232 km. 419,5 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA T.+34 941 450 860 *altanza.com*