



Bodegas Ruiz Gomez



Cabezalgo Rosado

Variedades de uva: 75% Viura, 15% Garnacha, 10% Tempranillo.

Proceso de elaboración: Uva vez alcanzado el punto optimo de maduración, las uvas son vendimiadas a mano y transportadas a la bodega en un breve espacio de tiempo. Tras el despalillado y estrujado las uvas fermentan por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Cata: De color rosáceo, destaca en nariz por sus aromas frutosos, muy limpios y definidos. Su paso por boca es suave y fresco con buen potencial frutal en perfecto equilibrio con una sutil acidez. De personalidad sabrosa y elegante con un grato y elegante final.

Temperatura de servicio: 13-15°C. Platos recomendados: perfecto para tomar solo como aperitivo o para acompañar platos de pescado frescos, verduras, carnes blancas suaves, entre otros.

Bodegas Ruiz Gomez SL

C/ Las Cuevas, s/n
26340 San Asensio, La Rioja

tel.: 941 457 129
m.: 629 533 550
fax: 941 457 129
info@bodegasruizgomez.com

