



TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

PEÑAMONTE

ROSADO

Variedades de uva
85% Tinta de Toro y 15% Garnacha.

Elaboración
Elaboración con uva despalillada y estrujada con una muy corta maceración de los hollejos. Fermentación del mosto lleva a bajas temperaturas.

Temperatura de servicio
Temperatura de servicio entre 10° y 12° C.

Nota de cata
Color rosa frambuesa de aspecto limpio y brillante, expresada su fragancia en fresas y grosellas, su paso en boca es fresco y equilibrado.

Grape varieties
85% Tinta de Toro and 15% Garnacha.

Vinification
Destalked grapes and short maceration on the skins (2-5 hours). The grapes are pressed and the must is fermented at low temperatures.

Serving temperature
Serve at 10° to 12° C.

Tasting note
Clean and bright, raspberry pink colour. Strawberry and redcurrant aromas. Fresh and well-balanced in the mouth.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~

Estación, 1-21 Apdo. N°1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com