



Mencía y Arauxa

DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



UVAS

Mencía y Arauxa.

ELABORACION

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a 22º C.

Fermentación maloláctica: Espontánea en depósito.

Duración de la fermentación: 15 días.

Permanencia en depósito: 5 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo cereza con ribetes azulados, capa media. Frutal, fresco con matices atlánticos. En boca domina la frambuesa con toques lácticos, redondeados con toques de pimienta de Jamaica.

Producción Anual: 10.014 botellas.

galicia
calidade

