Rioja Rosado, Real Agrado



Ce Rioja Rosado est doté d'une fraîcheur gourmande. Il est issu de Grenache cultivé sur des sols caillouteux et alluvionnaires, il séduit par ses arômes de fraise, de pastèque et de fleur d'oranger, portés par une acidité vibrante. Un rosé vegan, fruité et élégant, parfait pour les moments de convivialité. La ballerine sur l'étiquette rappelle sa légèreté appréciable.

Origine: Les raisins proviennent du vignoble "La Lobera", planté en 1992 sur des sols caillouteux et alluvionnaires, typiques de la Rioja Orientale. Ces sols drainants et pauvres en matière organique favorisent une concentration optimale des arômes dans le Grenache, tout en préservant une acidité naturelle qui donne au vin sa vivacité caractéristique.

Encépagement: 100% grenache

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement et vinifiés selon la méthode de saignée : le jus de goutte est laissé en contact avec les peaux pendant environ 4 heures pour extraire une couleur rose délicate et des arômes fruités. La fermentation à basse température en cuves inox permet de conserver toute la fraîcheur et l'expression fruitée du cépage. Ce rosé est certifié vegan.

Dégustation: Sa robe rose pâle et brillante annonce un vin vif et fruité. Au nez, il libère des arômes de fraise fraîche, de pastèque juteuse et de zestes d'agrumes, relevés par une touche florale (fleur d'oranger). En bouche, il offre une attaque fraîche et croquante, avec une belle acidité qui équilibre sa rondeur fruitée, pour une finale persistante et rafraîchissante.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait pour l'apéritif, il accompagne idéalement des tapas, des salades estivales, des grillades de poisson ou des plats méditerranéens légers. Son profil fruité et sa fraîcheur en font aussi un excellent choix pour des desserts à base de fruits rouges ou des fromages frais.