



DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

ROSÉ GARNACHA

2016

Fresco, sabroso y muy goloso. Elaborado a partir de uva Garnacha 100%. Se caracteriza por su intensidad aromática y su vivo color fresa. Largo y armonioso. La mejor elección para una soleada tarde de verano

*A fresh and fruity wine made with 100% Garnacha grapes.
Bright strawberry colour and intense aromas of red fruit.
Long and harmonious. Best choice for a summer day.*

DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

ROSÉ GARNACHA

2016

Elaboración Mediante una maceración a baja temperatura conseguimos la máxima extracción de los aromas varietales de la uva Garnacha. Seguidamente se inicia la fermentación alcohólica a temperatura controlada (18°C) para no perder los aromas adquiridos.

Uva 100 % Garnacha

Alcohol 14 % Vol

Datos analíticos Acidez total 5.7 g/l pH: 3.37

Temp. Consumo 9°C

Vida en botella 18 meses

Añada 2016 Un invierno marcado por abundantes precipitaciones que sirvieron para acumular agua en el subsuelo, facilitando así la buena vegetación de la vid en primavera. Verano seco y soleado que permitió alcanzar el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario de la uva.

Nota de cata De intenso color fresa. En nariz destaca por su frescor, con aromas primarios que recuerdan a melocotón y papaya, acompañados de notas de fruta roja, como fresas y cerezas. En boca es redondo, untuoso y amplio. Goloso, fresco y equilibrado, con un final largo y refrescante.

Maridaje Perfecto acompañante de pizzas, barbacoas y platos de pasta. Pruébalo con gazpacho, marisco (langosta o gambas), salmón ahumado, embutidos o quesos suaves.

Production *Low temperature maceration allows to extract all the aromas from the Garnacha grapes. This is then followed by alcoholic fermentation at a controlled temperature of 18°C.*

Grape 100% Garnacha

Alcohol 14 % Vol

Analytical data Total acidity: 5.7 g/l pH: 3.37

Best served at 48°F / 9°C

Evolution 18 months

2016 Vintage *High rainfall during the vegetative period accumulated water in the subsoil, boosting the growing of the vines. Grapes reached an optimum level of maturity due to a dry and sunny summer.*

Tasting notes *Bright strawberry color. Fresh in the nose with hints of tropical fruits (red peach and papaya) and notes of fresh red fruit (strawberry and red cherry). Round and unctuous in the mouth with medium body and a lingering and refreshing aftertaste.*

Pairing *Perfect to match with pizzas, barbecue and pasta dishes. Try it with gazpacho, seafood (lobster or king prawns), smoked salmon, charcuterie (salami or mortadella) and soft cheeses (emmental).*

| FORMATO | FORMATO CAJA | CAJAS POR PALLET | EAN | ITF | UPC | SCC |
|---------|--------------|------------------|---------------|----------------|-------------|----------------|
| 75cl | 12 | 60 (15x4) | 8435137008018 | 58435137008013 | 97985150455 | 58435137008013 |



Bodegas Viña Herminia S.L.
Camino de los Agudos, 1 - 26559, Aldeanueva de Ebro - La Rioja (ESPAÑA)
Telf.: +34 941 142 305 - Fax: +34 941 142 303

vherminia@vherminia.es
www.vinaherminia.es

