



DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

ROSADO

2019

Fresco, sabroso y muy goloso. Elaborado a partir de uva Garnacha. 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 Garnacha grapes. Bright strawberry colour and intense aromas of red fruit. Long and harmonious. Best choice for a summer day.

DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

ROSADO

2019

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 Garnacha
Alcohol 13,7 % Vol

Datos analíticos Acidez total 6,0 g/l pH: 3,30

Temp. Consumo 9°C

Vida en botella 18 meses

Añada 2019 Las abundantes lluvias del invierno aseguraron una buena brotación. Una primavera seca con tormentas esporádicas propició el mejor aporte de nutrientes para el completo desarrollo de los racimos. Finalmente, la sequía estival permitió llegar en óptimas condiciones a la vendimia. La excepcional sanidad de la uva favoreció el buen desarrollo de las fermentaciones y la obtención de vinos bien estructurados.

Nota de cata Delicado color fresa. En nariz destacan aromas primarios que recuerdan a fresas y cerezas con notas cítricas de papaya. En boca es redondo, untuoso y amplio. Goloso, fresco y equilibrado.

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 Garnacha
Alcohol 13.7 % Vol
Analytical data Total acidity: 6.0 g/l pH: 3.30
Best served at 48°F / 9°C
Evolution 18 months

2019 Vintage *The quality of the 2019 harvest is due to good wine development across the region, with an excellent canopy development and healthy ripening through the end of the season, despite some drought periods. The exceptional healthy conditions of the 2019 harvest were crucial to allow optimal fermentation, which led to well structured wines with excellent colour extraction.*

Tasting notes *Delicate strawberry colour. Primary aromas on the nose. Reminiscent of cherries and strawberries with subtle citric notes of papaya. On the palate it is round and unctuous. Rich, fresh and very appealing.*

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)

Tel.: +34 941 142 305 - Fax: +34 941 142 303

vherminia@vherminia.es
www.vinaherminia.es

