

ALMA BOHEMIA DE ALTANZA

Nuestro nuevo capricho revive el espíritu bohemio que llevamos dentro, una forma libre y vanguardista de disfrutar en cualquier época del año

VARIEDADES

60% Tempranillo y 40% Viura

ELABORACIÓN

El mosto fermenta lentamente en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16°C, para conseguir mantener las características de frescor y ligereza de sus dos varietales.

NOTAS DE CATA

De color rosa salmón, este delicado rosé destaca por su carácter afrutado, con suaves aromas a fruta roja como fresa ácida o grosella, toques de cereza y notas florales. De entrada cálida y acidez equilibrada, Alma Bohemia Rosé es un vino untuoso, fresco y con un final persistente.

MARIDAJE

Acompañamiento ideal de ensaladas, arroces, mariscos, comida asiática y nikkei como un rico ceviche.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C
ALCOHOL: 13%




ALTANZA
El Arte de Compartir
- RIOJA -

