

LIBALIS

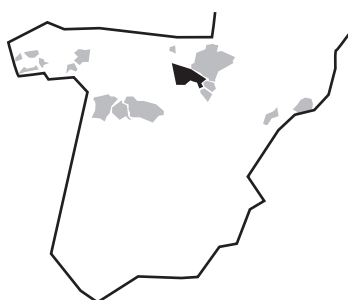
by Maetierra

Libalis Rosé 2018

Sabores frutales que estallan en la boca



Medalla de Oro
Sakura Japan Women's Wine Awards 2016. Añada 2013.



I.G.P. Valles de Sadacia



Origen

El paraíso existe, y se encuentra dentro de una botella de vino. Libalis es una explosión tropical envolvente que te transporta hacia el lado más salvaje de la vida. Porque los momentos más brutales no nacen, se hacen. Libalis es tu pasaporte y tú decides quién viaja contigo y hacia dónde ¡Haz que valga la pena!

Varietades: Garnacha Tinta y Moscatel de Grano Menudo.

Viñedo: Viñedos de viticultura ecológica plantados en 1999 en Finca Alheña y Finca Zarcillo (Calahorra). Terrenos con mucha salinidad y concentración, y pocos kilos de uva por hectárea.

Vendimia: Automática y nocturna durante la última semana de septiembre.

Elaboración: Tras la vendimia, se mezcla la uva blanca y tinta, se enfría con nieve carbónica y tras una maceración pelicular en frío durante 2 horas, se prensa la uva suavemente y el mosto flor fermenta a baja temperatura durante 20 días.

Grado: 12,5% Vol.

Cata

- Visual:** Rosado pálido, elegante y persuasivo, limpio y brillante.
- Nariz:** Intenso con recuerdos florales y sobre todo a fruta blanca como manzana y pera, junto con toques de fresa y pomelo.
- Boca:** Entrada fresca y afrutada. Una conjunción de sabores de fresas, uva fresca y cítricos que estallan en la boca y provocan una eterna sensación de frescor.



Año muy húmedo con buenas temperaturas en verano que favorecieron un buen estado sanitario de la uva y una perfecta maduración. Añada muy buena en La Rioja Oriental, con vinos muy equilibrados, complejos y aromáticos.