

# URBINA

## FICHA DE CATA

[www.urbinavinos.com](http://www.urbinavinos.com)  
[angel@urbinavinos.com](mailto:angel@urbinavinos.com)  
Tel: 941224272  
C/ Campillo 33, 26214  
Cuzcurrita de Río Tirón  
[facebook.com/bodegasurbina](https://facebook.com/bodegasurbina)  
[twitter.com/bodegasurbina](https://twitter.com/bodegasurbina)

## URBINA Rosado

### NOTAS DE CATA

#### FASE VISUAL

Vestido rosa salmón con ribete rosa-palo, muy brillante y de buena limpidez. Lágrima fina.

#### FASE OLFATIVA

Nariz fresca que evoca fresas y frambuesas junto a cítricos maduros y apuntes de hierba de campo. Recuerdos de golosinas de fresa-nata y anisados. Intensidad media.

#### FASE GUSTATIVA

Ataque fresco que a priori evoca cítricos maduros (pomelo) seguido de fresas silvestres y algo de frambuesa y manzana smith. Recorrido ligeramente amargoso, con buena acidez, algo justo de fruta y con buen equilibrio, no empalaga y con carácter varietal. Postgusto franco y definido.



### VINO

URBINA Rosado

### BODEGA

Bodegas Urbina

### ORIGEN

DOC Rioja

### VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha

### GRADO ALCOHÓLICO

12,5%

### VITICULTURA

Equipo de Viticultores de la Familia Urbina, Urbina Rosado, se elabora a partir de diferentes parcelas, para aportar la finura y complejidad deseada, aproximadamente 50% Tempranillo 50% Garnacha.

### ENOLOGÍA

Equipo de Enólogos de la Familia Urbina

### PRODUCCIÓN

13.000 botellas

### ELABORACIÓN

Este delicado Rosado, se elabora con el mosto de lágrima con una ligera maceración pelicular, fermenta lenta, suave y delicadamente a baja temperatura 16-17°, y se estabiliza por frío, para mantener sus características varietales de manera equilibrada y elegante.