

# Alfredo Lezana

BODEGAS Y VIÑEDOS

## Rosado Alfredo Lezana



### TERROIR

Los viñedos, propiedad de la bodega, se encuentran en los pueblos de Baños de Ebro y San Asensio. La vendimia se hace de manera manual haciendo una selección cuidadosa de las uvas en el campo.



**VARIEDADES:** Viura y tempranillo



**AÑADA:** 2022



**ALCOHOL:** 13%



### VINIFICACIÓN

Le elaboración se hace por el método tradicional del famoso clarete de la zona mezclando los mostos procedentes de la viura, como variedad blanca, y el tempranillo, como variedad tinta, en una proporción 3 a 1. Fermenta en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura de 16°C, para preservar su potencial aromático.

### NOTAS DE CATA



**VISUAL:** Color rosa salmón característico del clarete de la zona.



**NARIZ:** Elegantes aromas a fruta de hueso (melocotón y albaricoque), fruta roja y flores de violeta y jazmín, rico en matices.



**GUSTO:** Entrada untuosa moderadamente ácida, bien dotado de sabores a fruta tropical con gran equilibrio acidez-cuerpo.

### TEMPERATURA Y MARIDAJE



Servir entre 7 y 9°C.



Refrescante para tomar sólo o con tapas y platos de verano, pescados y arroces.