



# Inurrieta Coral Rosado

*...aire limpio de primavera.*

**Edición Limitada:** 24.000 botellas

**Variedades:** Gamacha 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 10% y Graciano 10%

**Añada:** 2016

**Grado Alcohólico:** 12.5 % vol.

**Elaboración:** Sangrado directo del mosto lágrima previa maceración en frío del mosto con los hollejos durante 2-4 horas, dependiendo de la vinífera. Fermentación larga a baja temperatura durante 13 – 17 días.

**Crianza:** En depósito sobre lías finas durante 6 meses.

**Notas de cata:** Color Coral rosa pálido. Diferente, atractivo, elegante. Te atrapa desde que lo viertes en la copa como una puesta de sol en verano.

En la nariz, delicada y elegante, destacan los aromas de primavera y verano: lilas, pomelo rosa y melocotón blanco sostenidos por un sutil toque mineral.

La boca fresca, acariciadora, con textura sedosa, conformada tras seis meses de ensoñación sobre sus finas lías, nos invita a tentarlo una y otra vez.