

ALCONDE

Vinedos y Bodegas

LOS FRESCOS DE ALCONDE

ROSADO FRESCO

Rosado

Nuestro estilo frizzante

VARIETADES	Garnacha 100%
HISTORIA	<p>La historia de nuestra Bodega comienza en 1956, cuando un grupo de pequeños viticultores de la zona de Lerín, convencidos del potencial de sus viñedos, decidieron unir fuerzas y crear un proyecto cuyo principal objetivo era la elaboración de vinos de calidad.</p> <p>Compartiendo viñedos, trabajando de la mano y utilizando técnicas transmitidas de padres a hijos desde tiempos inmemoriales, fundaron juntos Bodegas Alconde, que cuenta con más de 150 hectáreas de viñedo en una privilegiada zona de Navarra.</p>
TERRITORIO	<p>Los viñedos en propiedad de Bodegas Alconde superan los 50 años y alcanzan en ocasiones el siglo de existencia. Se encuentran en una comarca con un clima adecuado para la maduración de la uva, con temperaturas frías en invierno y cálidas en verano.</p> <p>Los suelos son muy pobres, calizos, aptos para pequeños rendimientos y con abundancia de cantos rodados que garantizan la humedad a las raíces más profundas. Elaboramos vinos suaves y equilibrados basados en la variedad Tempranillo, la más tradicional de la zona, junto a Garnacha, Graciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc.</p>
ALCOHOL	11%
NOTA DE CATA	Con la misma fórmula de nuestro especial rosado de lágrima, hacemos un vino picante con burbujas y sabor dulce en el paladar. Un rosado a lo frizzante con aromas a frutilla rojas, con fresca y chispeante burbuja.
SERVICIO	10°-12°

