



AVIENNE 2022

Muchos años de amistad y un amor común por el vino rosado une a Alexandra Schmedes y Armin Zogbaum, fotógrafo y artista con renombre internacional. Esta mutua pasión se refleja en su primer vino rosado.

Viñas viejas de cultivo ecológico con rendimientos muy bajos ubicadas en la Meseta alta de Ocaña, cerca de Toledo.

Variedad de uva: Garnacha tinta.

Vendimia: Manual en septiembre.

Elaboración: Al llenar el depósito se procede a sangrar el mosto para conseguir el color rosa pálido que caracteriza este vino. La fermentación es lenta y fría y una vez terminada el vino se mantiene sobre sus lías hasta su embotellado en febrero.

Producción: 6.000 botellas 75cl & 600 magnums.

Embotellado: Febrero 2022.

CATA

Color: Rosa pálido, brillante y limpio.

Aroma: Fresas salvajes, hibisco y cítricos.

Paladar: Fresco y afrutado marcado por sabores a bayas rojas, pomelo y paraguaya. El retrogusto es equilibrado y elegante con buena acidez.

Temperatura de servicio: 8-10°C.