



ROSARIO  
VERA  
RV

Las uvas de Tempranillo recogidas a mano procedentes de pequeñas parcelas de bajo rendimiento, son fermentadas por separado en pequeños depósitos, realizando la fermentación maloláctica en barricas mayoritariamente de roble francés donde permanece 10 meses para completar su proceso de maduración.

*Hand-picked grapes of Tempranillo from small plots with low yields are fermented separately in small vats, then transferred into French oak barrels mainly to complete the malolactic fermentation process, the wine spends 10 months of maturing in oak.*

#### D.O.C. RIOJA

Tipo de vino:  
Tinto con crianza

Type of wine:  
Aged red

Uvas:  
Tempranillo

Grapes:  
Tempranillo

Crianza:  
10 meses en barricas de  
roble Francés

Aging:  
10 months in French oak  
barrels



ROSARIO  
VERA  
RV