



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

La base de AVIENNE es una viña vieja de Garnacha que pertenece a Bodegas Más Que Vinos, la bodega de Alexandra y sus dos socios Margarita & Gonzalo, ubicada en la meseta alta de Ocaña, cerca de Toledo. De cultivo ecológico y con rendimientos muy bajos se consigue una uva excepcional. La vendimia se realiza manualmente en septiembre. 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.

El color es rosa pálido, brillante y limpio. En la nariz se aprecian aromas de fresas salvajes, hibisco y cítricos. En boca el vino es fresco y afrutado marcado por sabores a bayas rojas, pomelo y paraguaya. El retrogusto es equilibrado y elegante con buena acidez.

Añada 2021

Alcohol: 12.5%

Temperatura de servicio: 8-10 C

Producción: 6000 botellas & 600 magnums

**AVIENNE**  
NATURALLY ROSÉ

[www.avienne-wine.com](http://www.avienne-wine.com)

[alexandra.schmedes@avienne-wine.com](mailto:alexandra.schmedes@avienne-wine.com) [armin.zogbaum@avienne-wine.com](mailto:armin.zogbaum@avienne-wine.com)



# AVIENNE

NATURALLY ROSÉ

[www.avienne-wine.com](http://www.avienne-wine.com)

[alexandra.schmedes@avienne-wine.com](mailto:alexandra.schmedes@avienne-wine.com) [armin.zogbaum@avienne-wine.com](mailto:armin.zogbaum@avienne-wine.com)