



Una larga amistad y un profundo amor por el vino rosado unen a Alexandra Schmedes, enóloga con amplia y exitosa trayectoria, y a Armin Zogbaum, fotógrafo y artista de renombre internacional. Esta pasión compartida se refleja en su primer vino rosado conjunto, AVIENNE.

Un viejo viñedo de Garnacha, situado en la meseta alta cerca de Toledo (España) y perteneciente a la bodega de Alexandra, Bodegas Más Que Vinos, es la base de este vino: los bajos rendimientos, un cultivo ecológico y exclusivamente manual de las cepas, así como un clima continental, permiten obtener uvas de la máxima calidad. La vendimia se realiza a mediados de septiembre. Obtenido de forma delicada mediante el método de sangrado (saignée), el mosto fermenta lenta y fríamente en un pequeño depósito y reposa sobre sus lías finas (sur lie) hasta su embotellado en abril.

AVIENNE se distingue por su luminoso y brillante tono salmón. El bouquet se caracteriza por finos aromas a fresas silvestres pequeñas, hibisco y un toque de cítricos. En boca el vino es fresco y afrutado, con un sabor marcado por pequeñas bayas rojas, combinadas con pomelo y melocotón de viña.

AVIENNE es elegante, sutil y seductor, serio en boca y agradablemente calcáreo en el final. Un vino muy gastronómico, bien equilibrado, con un 12,5 % de alcohol, un pH bajo y una acidez agradablemente fresca. El retrogusto es elegante y largo.

Alcohol: 12,5 %

Temperatura de servicio: 8–10 °C

Apogeo: 2026–2030

Producción: 6.000 botellas & 600 magnums

Cada añada de AVIENNE conquista a Wine Advocate
— la añada actual, 2024, con 92 puntos.



www.avienne-wine.com

alexandra.schmedes@avienne-wine.com armin.zogbaum@avienne-wine.com



AVIENNE

NATURALLY ROSÉ

www.avienne-wine.com

alexandra.schmedes@avienne-wine.com armin.zogbaum@avienne-wine.com