
Rosado
UN ROSADO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2023D.O.C.A.
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Tempranillo.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

SUELOS

Mayormente arcilloso – calcáreo.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de Tempranillo que se ubican principalmente en las partes más frescas de Cenicero y de la Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.

AFINADO EN BOTELLA

No precisa afinado en botella, ya que se comercializa para brindar el punto ideal de frescura y vivacidad.

ENÓLOGOS BODEGAFernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.**VINIFICACIÓN**

Tras su despalillado y leve estrujado, se encuba la uva tinta para realizar una corta maceración con los hollejos de unas 8 horas según cosecha. El mosto rosado conseguido por suave sangrado realiza su fermentación alcohólica a baja temperatura (16-18° C) en depósito de acero inoxidable. Una vez este proceso finaliza, el vino se trasiega y se mantiene en sus lías finas durante un mes. Le sigue una estabilización natural por tratamiento al frío con el fin de evitar la fermentación maloláctica. Los vinos así conseguidos se ensamblan una vez elegidos aquellos que por su carácter brindan especial vivacidad y frescura.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

COMERCIALIZACIÓN


Diciembre 2023.

**Notas de cata**

Viste un color coral pálido, muy atractivo. Su nariz compleja a la vez que delicada juega con la elegancia de unos finos aromas.

En boca destacan la fruta roja (fresas, moras, ...), un leve fondo anisado y matices cítricos que aportan frescura y persistencia en la cata. De amplia y viva expresión, tiene raza para distinguirse entre los deliciosos vinos rosados.

Es disfrutón, versátil y elegante, sabe alegrar multitud de momentos y eventos.

GOLD MEDAL
MUNDUS VINI Spring TastingServicio a: 6-8° C.
Graduación: 13.5% Vol.Vino apto
para veganos  **SUSTAINABLE
WINERIES**
for Climate Protection