

ROSADO

2019

D.O.Ca. RIOJA



VARIEDADES

96% Tempranillo, 4% Garnacha tinta

ENÓLOGOS VINOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González &
Manuel Iribarnegaray

VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de Tempranillo que se ubican principalmente en las partes más frescas de Cenicero y de Rioja Alavesa. Las viñas de Garnacha tinta proceden de las laderas de mayor altura de Cenicero.

Por lo general son viñedos de 15 a 20 años con rendimientos promedios de 45 HL/ ha.

SUELOS

Mayormente arcilloso - calcáreo.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.

VINIFICACIÓN

Tempranillo y Garnacha vinificados por separado. Racimos estrujados y despalillados. Corta maceración con los hollejos de 8 a 10 horas. Suave sangrado para que el mosto rosado comience la fermentación alcohólica en otro depósito de acero inoxidable (sin hollejos) a baja temperatura (16-18°C). El vino se estabiliza posteriormente mediante un tratamiento en frío, impidiendo la fermentación maloláctica. Así mismo se mantiene la acidez natural y una mayor frescura del vino. Se embotella entre los meses de diciembre y enero que siguen a la vendimia.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

AFINADO EN BOTELLA

No requiere ningún afinado adicional en botella, sino que se comercializa y se recomienda degustar cuanto más joven para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad, que ofrecen su punto ideal en los dos primeros años.

NOTA DE CATA

Exhibe un color coral pálido y luminoso. Aromas florales, de frutitos rojos frescos y ligeras notas de anís. Sabores golosos con una acidez refrescante en cata que brinda una estructura equilibrada. Rosado de carácter, fino y largo en boca.

Temperatura de servicio 6-8°C.

Graduación alcohólica: 13,5% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2020