

TORRES®



De Casta

ROSADO



Cosecha: 2018

Tipo de vino: Vino rosado



Variedades: Mediterráneas, principalmente garnacha y cariñena

Época de vendimia:

Garnacha: A partir del 3 de septiembre

Cariñena: A partir del 2 de octubre



Elaboración:

Tiempo de maceración: 24 horas

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 15-20 días

Temperatura de fermentación: 17°C

Fecha de embotellado: A partir de enero de 2019



Datos técnicos:

Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 3,26

Acidez total: 4,5 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 2 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos



Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:

2 años



Formatos disponibles:

75 cl, 37,5 cl, 25 cl y 18,75 cl



Nota de cata:

Color frambuesa, con reflejos púrpura. Sutil y seductor, con finos aromas florales (malvasisco) y frutales (granada). En boca es sedoso, firme, con un final seco muy elegante.



Gastronomía:

Ideal para acompañar las tradicionales "tapas" de aperitivo y los embutidos, así como platos de verdura y pasta. Servir fresco entre 8-10°C.



Historia:

"Durante sus viajes realizados en los años cuarenta, mi padre anotó el deseo de los mejores catadores del mundo para que elaborase un rosado diferente de los tradicionales de la época. Tras años de ensayos, elaboró De Casta, un vino exquisito y frutal nacido para ser rosado, que todavía hoy seguimos elaborándolo con orgullo". (Miguel. A. Torres)



Meteorología:

Año marcado por una primavera muy lluviosa y fresca, con un verano más bien suave con diez días de fuerte calor que se moderó al llegar el periodo de lluvias. Estas condiciones provocaron un claro retraso de la vendimia respecto a otros años. Buen estado sanitario de la uva en general con un resultado de vinos frescos y aromáticos.