
Rosado | 2025

UN ROSADO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

D.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 BODEGA

Fernando 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.

Notas de cata

Color coral pálido, con matices brillantes

Aúna intensidad con complejidad en nariz. Aunque predominan sensaciones a frutos rojos, aparece un fondo floral que aporta matices y enriquece la cata. Cuando se abre en copa aparecen un recuerdo mentolado muy tenue, que anticipa la frescura del vino en boca.

Vino potente y graso, que encaja la acidez y le permite mantener frescura sin perder delicadeza ni armonía. Voluminoso en boca, aparecen esos frutos rojos por vía retronasal con un final de cata muy agradable, largo y delicado, que invita a seguir disfrutando del vino.

Apto tanto para su consumo en cualquier situación como con platos ligeros, como arroces, pescados y carnes blancas.

Servicio a: 6-8° C.
Graduación: 13% Vol.

Vino apto
para veganos

