

VARIEDADES

40% Tempranillo - 30% Syrah - 20% Petit Verdot - 10% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

El río Guadiana cruza estos viñedos, de una edad media de más de 25 años y situados junto al embalse de Peñarroya. El ciclo vegetativo está condicionado por inviernos fríos y veranos cálidos, con alta probabilidad de heladas tardías en tiempo primaveral que han obligado a instalar sistemas que minimizan sus posibles daños y que, además, en época de vendimia permiten controlar el rocío de la mañana favoreciendo el secado de las parras.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Con uvas vendimiadas a mediados de septiembre, este rosado se elabora tras una corta maceración en frío y sangrado del mosto flor una vez ha alcanzado la coloración deseada. La fermentación transcurre a baja temperatura, para preservar los aromas primarios. Una vez terminada, el vino descansa sobre sus propias lías durante un mes antes de su afinado para el embotellado.

PRODUCCIÓN

10.000 botellas

CATA

De expresivo color salmón, este rosado de lágrima presume de fragante nariz, con nítidos matices a hierbas del monte y recuerdos a frutas rojas. En boca muestra un conseguido equilibrio acidez - cuerpo, y está dotado de agradables y frescos sabores arropados por su elegante untuosidad.

MARIDAJE Y SERVICIO

Pescados, arroces, patés, frutos secos y chocolates.

Se recomienda servir a 10 - 12 °C.

ANÁLISIS

% Alcohol: 13,5 Acidez total: 5,10 g/l tartárico

Sulfuroso total: 90 mg/l Azúcares residuales: 2,25 g/l

