

## ROSADO 2018

RECUPERAMOS UN VINO CLÁSICO DE RIOJA ALTA  
ACOSTUMBRADA A LOS PÁLIDOS TONOS DEL ROSADO Y AL  
PODER DE LA SUTILEZA



### VARIEDAD

85% Garnacha / 15% viura



### CICLO 2018

El ciclo vegetativo 2018, comenzaba de forma tardía. Tras un otoño suave y largo, el invierno ha sido un invierno largo, de abundantes nevadas y temperaturas bajas. Esas condiciones frías, han conservado la manta de nieve que iba poco a poco filtrándose en el suelo. Un año con alta pluviometría con valores por encima de los medios. Los primeros meses de verano se recogieron lluvias abundantes se mantuvieron hasta julio. El inicio del mes de septiembre comenzaba de nuevo con amenaza de lluvias. Por suerte, el mes se presentó con unas condiciones ideales: temperaturas de período estival y condiciones secas, que permitieron la acumulación de azúcares, degradación de ácidos y síntesis de aromas varietales. La maduración ha sido lenta, escalonada pero sin pausa. La vendimia comenzó el 23 de septiembre, con la entrada en bodega de garnacha y viura para la elaboración del rosado. Uvas en perfecto estado sanitario, grado equilibrado, y con buena acidez.



### ELABORACIÓN

El sangrado se realiza por gravedad sin prensado automático. La uva tinta entra en el depósito y macera durante dos-cuatro horas. En ese momento se recoge el mosto mediante sangrado tradicional por gravedad, sin prensado mecánico. El rendimiento es de un 40% aproximadamente. Es un mosto que sintetiza los aromas y sabores más primarios, los que recuerdan a la variedad garnacha con sus toques florales. Le sigue la fermentación a baja temperatura (14°C).



### CATA

Color salmón, pálido en intensidad. Es limpio, brillante y con ligera presencia de lágrimas. En nariz, es fino y fresco. Intensidad media, con aromas dominados por fruta fresca, especialmente cítricos (naranja sanguina y pomelo), notas florales de rosas y herbales como la planta de tomate. En boca es refrescante, buena acidez, de cuerpo ligero. Los aromas que nos vuelven a aparecer son los encontrados en nariz, principalmente las notas florales. En definitiva es un vino en armonía, sutil pero rico en matices, listo para consumir.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 11°C y 13°C. Ideal como aperitivo y platos fríos como espárragos blancos, verduras a la plancha, salpicón de marisco, carpaccio de ternera o risottos.

