

EXCELLENS ROSÉ

2018

D.O.Ca. RIOJA

Vino rosa pálido



VARIEDADES

60% Garnacha tinta, 40% Tempranillo

PRODUCCIÓN LIMITADA

180.000 botellas

ENÓLOGOS VINOS PREMIUM

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray

VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Selección de viñas plantadas con Garnacha tinta en las laderas de mayor altura de nuestro pueblo de Rioja Alta para proporcionar mucha finura.

Las viñas de Tempranillo también se ubican en las partes más frescas de Cenicero y de Rioja Alavesa.

Por lo general son viñedos de 25 años de edad media.

Rendimientos promedios de 42 HL/ha.

SUELOS

Mayormente arcilloso - calcáreo.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual. Recogida a primeras horas de la mañana para conservar las temperaturas nocturnas más frías.

VINIFICACIÓN

La uva despalillada se dirige a los depósitos por bombas, un proceso de menor estrujado que permite regular la extracción de color y aromas. Al entrar las uvas frescas de grano pequeño y piel más dura, tratamos de llevar una maceración pelicular para extraer aromas sin demasiado color. Seguidamente procedemos al sangrado por separado de la Garnacha tinta y del Tempranillo. Esta fase realza los aromas primarios de la uva que brindan al Rosé una nariz muy fina.

Los mostos obtenidos, de color muy pálido inician una fermentación conjunta a baja temperatura (16°-18°C) en acero inoxidable.

Vino embotellado entre los meses de diciembre y enero que siguen 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

De atractivo color rosa pálido. Nariz de pétalos de rosa y finas notas de melocotón. Boca sedosa, equilibrada con sabores delicados de fruta blanca madura. Ese rosé se expresa con delicadeza y una justa vivacidad que resalta su frescura. Envoltente con buen final de boca.

Servir a 6°-8°C. - Graduación alcohólica: 14% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2019