

FICHA DE CATA

Tipo: Rosado fermentado en barrica

Indicación Geográfica: Vinos de la Tierra de Castilla y León

Variedad: Tempranillo 100%

Rendimiento viñedo: 5000 kg/ha

Elaboración: Sangrado parcial del mosto de vendimias, una vez encubadas, y en el transcurso de la maceración pre-fermentativa. Se seleccionan los mostos por su madurez (relación azúcar/acidez) y por sus características aromáticas frutales y florales, se trasiegan a barricas de roble francés y roble americano. La fermentación alcohólica tiene lugar a temperaturas bajas (10-15 °C), consiguiéndose la máxima expresión aromática. A su término, el vino se deja con sus lías, durante aproximadamente un mes, cuya autólisis otorga al vino un considerable volumen y untuosidad en boca. Finalmente, se trasiega, se clarifica y se filtra, operaciones previas a su envasado.

Fase visual: de aspecto limpio y brillante, color rojo rubí de intensidad media, con ligeros matices violáceos, lágrima densa.

Fase olfativa: destacan los aromas frescos de la variedad, frutos rojos como frambuesas y fresas, además se perciben frutas de hueso como melocotón y albaricoque, y frutas tropicales como plátanos maduros. Aparecen como fondo los aromas secundarios de la fermentación en barrica y de la crianza sobre lías, lácteos como la nata o la crema pastelera.

Fase gustativa: la entrada en boca se destaca por un volumen notable y suavidad, propias de su particular elaboración. Continúa siendo denso hasta el final de boca, manteniendo toda la frescura y complejidad de sus aromas en el paso de boca, que lo hacen sabroso y con un post-gusto agradable.

Tº de servicio: se recomienda su conservación por debajo de 10-12 °C, así como su consumo.

Maridaje: Pescados y mariscos, paellas y pastas. Además, combina perfectamente con carnes de caza menor (aves, liebre) y guisos ligeros.

