

Bodegas Valdelacierva

Valdelacierva Rosé

D.O.Ca. Rioja



Tipo: Rosado
Variedad: Garnacha
Grado: 14,5%
Cosecha: 2023
Botella: Borgoña
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual

Viñedo: Finca Recuenco, Tudelilla
Tipo de Suelo: Arcilloso cubierto de canto rodado
Altitud: 650 metros
Edad del Viñedo: 40 años
Rendimiento (kg/ha): 5.000

Elaboración:

Vendimia manual en cajones. Tras una corta maceración, se mantiene en contacto con los hollejos y se selecciona el 60% del mosto flor, primer mosto que sale de la prensa por gravedad. A continuación, se fermenta a baja temperatura 12-14°C en pequeños depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 5000 kg. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un mínimo de 4 meses realizando bâtonage (poner las lías finas en suspensión) periódico para proteger al vino de forma natural; manteniendo los aromas y aportando volumen en boca.

Contiene sulfitos.

Notas de cata:



Visual

Vino elegante de color rosa pálido



Olfativa

Nariz intensa, compleja, expresiva y con aromas a fresa y flores blancas



Gustativa

En boca es fresco con buena acidez, a su vez, carnoso debido al batonnage. Largo final en boca.



Temperatura

10°C-12°C