



Notas de cata—Rosado 2023

notas de cata

Con un 50% de uva garnacha y otro 50% de uva tempranillo, este vino presenta un color frambuesa muy brillante. Destacan aromas golosos, a frutos rojos. En boca mantiene buena acidez y frescura.



viñedo

Seleccionamos las uvas para nuestro rosado 2023 en viñedos situados en Rioja Alta. Viñedos con una edad media de 35 años.

maridaje

Vino ideal para aperitivos, arroces y ahumados. Temperatura de servicio entre 9º y 10º. Se recomienda su consumo durante los próximos 12 meses

calificación *

El Consejo Regulador ha otorgado la calificación de 'MUY BUENA' a la cosecha 2023.

climatología *

El 2023 ha sido un año desafiante en cuanto a condiciones meteorológicas, con récords de altas temperaturas y sequía. Inicialmente, se esperaba una reducción en la producción debido a la sequía, pero las lluvias a principios de septiembre mejoraron considerablemente las expectativas de rendimiento. En términos generales, las uvas presentaron una sanidad excelente debido a la falta de humedad (con la excepción de algunos viñedos en las zonas más bajas),

una acidez más baja y una gran calidad en los viñedos con maduraciones más lentas. El grado alcohólico se mantuvo, en muchos casos, similar a lo habitual.

vendimia

El día 18 de septiembre de 2023 se inició la vendimia para este vino rosado. Una vendimia realizada por corte manual y en remolques de 3500kg. Entrado la uva en bodega en un perfecto estado fitosanitario.

vinificación

Tras la selección de uvas en mesa, despalillado. Criomaceración durante 8 horas y posterior sangrado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 16º.

Graduación alcohólica: 13% vol

