

Pinuaga Rosé 2022

TERROIR

La elaboración de este vino se realiza con el viñedo procedente de una sola parcela de 3 HA denominada El Águila, antiguo clon de Tempranillo (llamado cencibel en la zona) de grano más pequeño, muy compacto y de maduración tardía. Complementamos la elaboración de este vino con un 15% de Garnacha procedente de una parcela joven aportándole frescura y acidez.

DENOMINACION	PARCELA	EDAD VIÑEDO
IGP Castilla	3 Ha Altitude 750-800m	8-40 years Tempranillo. Bush Vines GarnachaTrellis

ELABORACION

Vendimia manual y nocturna para que la temperatura sea lo más baja posible. El mosto macera con los hollejos durante apenas 8-12 horas, con el fin de extraer el color y los aromas propios. Transcurrido este tiempo, se obtiene por gravedad un mosto delicadamente teñido y aromático. Se realiza un desfangado estático y, una vez limpio, comienza el lento proceso de fermentación a baja temperatura.

COSECHA	CRIANZA	PRODUCCION
Sep 5-10 2022	1 invierno en depósito	6000 Botellas Certificado Ecológico



CATA

Precioso color rosa frambuesa con tonos violetas y un aspecto cristalino. Abundante aroma a frutas rojas del bosque como frambuesa, fresa y grosella. También se aprecia un toque a paraguaya, todo ello sobre un fondo fresco balsámico y mineral.

Combina a la perfección con platos orientales o agridulces, ensaladas con frutas y todo tipo de pescados blancos.

ALCOHOL	TEMP SERVICIO	CONSUMO
12,5 % vol	6°C	2021-2024

