



ROSADO 2024

La historia vuelve a brillar en este rosado que reinterpreta el carácter alegre y armonioso de los vinos del pasado. Inspirado por los astutos métodos de la viticultura tradicional, mezclando variedades blancas y tintas, y un delicado trabajo en bodega, capaz de lograr un color tan seductor.

D.O.Ca.

Rioja.

VARIEDAD

80% garnacha y 20% viura.

TERRUÑO

Los viñedos están situados entre 550 y 770 metros de altitud, en diferentes fincas que se encuentran en el Alto Najerilla, en la falda de la Sierra de la Demanda. Lo suelos son rocosos, con zonas de arcilla y un nivel calcáreo más bajo que en otras zonas de Rioja.

VENDIMIA 2024

La añada 2024 en Rioja Alta ha sido un desafío de paciencia y precisión. Un invierno lluvioso y una fuerte helada primaveral marcaron el inicio de un ciclo exigente, seguido de un verano moderado y un otoño anticipado que favoreció la maduración. Las lluvias de agosto ralentizaron el proceso, pero permitieron alcanzar un equilibrio óptimo. La vendimia, escalonada e intermitente debido a las lluvias, ha dado lugar en bodega a vinos muy expresivos y estructurados.

ELABORACIÓN

Elaboración por el método sangrado con un breve contacto con las pieles (1,5-2 horas) para obtener su delicado tono rosa-pomelo. Fermentación en acero inoxidable a baja temperatura (16-17°C), para preservar su perfil afrutado con notas de fruta roja, flores y fruta blanca. Finalmente, el vino permanece en contacto con lías finas durante 3 meses, consiguiendo textura y complejidad antes de su embotellado.

ESTILO

Es un vino de estilo provenzal, con un atractivo color pálido pomelo. Afrutado y fresco, complejo y con una marcada acidez. En boca tiene una textura muy suave y es fácil de beber.



Graduación: 12,6% | Acidez: 5,85 g/l | pH: 3,23.