

ROSE

100% Tempranillo

Données techniques

EMPLACEMENT	Vignobles à La Horra. Propriété familiale
ALTITUDE	806 mètres d'altitude
SOL	Clayey et Stony
VARIÉTÉ	100% Tempranillo
CLIMAT	Continental
ÂGE	25 ans
SOUCHE	2,50 Kg/ pieds
CULTURE	Naturel, sans engrais minéraux, sans herbicides
OENOLOGUE	Juan Ayuso Arenillas
MACÉRATION	pendant 24 heures dans ses propres skins
ÉLABORATION	Saignement de raisins rouges et fermenté à 10 ° C
LIÉGE	Diam1 de 44 mm
PRODUCTION	1.561 bouteilles 750 ml / an.
CONTENANTS	Boîtes de 6 et 12 bouteilles de 750 ml

Analyse sensorielle

Couleur fraise intense, très brillante et cristalline.

Le nez est très intense, plein de fruits, des arômes nets et définis, des notes de fraise, de mandarine, de fruits rouges

En bouche il est très équilibré et structuré, un vin très frais, pêche, fraise, mandarine etc ... avec un arrière-goût long et agréable. Un vin qui a le goût de ce qu'il sent.

