

TRASLASCUESTAS ROSADO FERMENTADO EN BARRICA

VARIEDAD: 100% Tinta fina



PROCESO DE ELABORACIÓN: Se seleccionan las mejores uvas y con menor rendimiento persiguiendo la perfecta maduración, para después de un encubado de un día a bajas temperaturas, sangremos, obteniendo un mosto robusto que pueda aguantar los envites del oxígeno, en su fermentación lenta y pausada en barricas nuevas de Roble Francés con tostados pero profundos para que no sean demasiado dominantes pero nos aporten su complejidad.

En estas barricas fermentan durante 21 días, hasta que agoten los azúcares; A partir de este momento bastonearemos cada dos días para poner en suspensión las partes sólidas (lías) para que nos den su esencia, parte terrosa que encontramos en el vino, al mismo tiempo que nos engordan nuestro caldo dotándole de una potente grasa que le hará sedoso en boca.

A los 45 días, sin trasegar, sacaremos las barricas a la calle con el fin de que pase el año nuevo al ras, con el frío y duro invierno de Castilla para limpiarse y evitando que el oxígeno maderice en exceso.

NOTA DE CATA:

Cereza pálido, destellos rosados y brillantes. Lágrima densa. Nariz intensa, bastante expresiva dulce y golosa en la que destaca la expresión frutal (roja madura, fruta escarchada) con claros toques a caramelo, tofe y con ligeros toques de notas ahumadas y mantecosas de su paso por la madera presentes, pero sin esconder la fruta madura. Boca potente, con estructura media compensando con la acidez de la potencia frutal, notas lácteas, cierta astringencia y suave amargor y sensación de recuerdos de yogur de frutos del bosque. Paso largo, untuoso, con un final amargoso y con los recuerdos ahumados de la nariz en el postgusto. Un rosado atípico en el que su paso por barrica no resulta un obstáculo para apreciar la calidad de la materia prima.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 10-12°C