

Vino rosado
ecológico · organic

Variedad de Uva	Bobal
Viñedos	Vino elaborado con viñedos de la variedad Bobal cultivada de forma ecológica. Al sur de la Vega del Río Magro, encontramos laderas con suelos muy pobres, donde están cultivados nuestros bobales de forma tradicional, en vaso, con una edad media de 35 años, de una producción muy baja y que confieren gran intensidad aromática a sus uvas.
Vendimia	La vendimia se realiza con los primeros rayos de luz y de forma manual, lo que nos permite en este momento la selección de sus uvas.
Elaboración	El primer paso y fundamental es bajar las uvas a una temperatura cerca los 10°C, para que en la fase de extracción del mosto no se obtenga casi color y polifenoles oxidables de sus pieles concentradas. Para ello solamente se trabaja con el primer mosto, tan solo un 35% del rendimiento, obteniendo un vino muy rico en precursores aromáticos, pero con una coloración muy suave. Se realiza una decantación parcial, con lo que esa ligera turbidez le confiere estructura y personalidad a su sabor tras la fermentación.

Cata

Vino en donde encontramos el lado mas sutil y elegante de la variedad Bobal, sin renunciar a su personalidad. Color pálido con destellos violetas, de aromas de fruta roja y elegantes notas florales. Tras observar su color, nos sorprende en boca por su intensidad y equilibrio, dando expresión a una fruta madura y de largo sabor.

Alcohol	12,5% vol.
Botella	75 cl.
Caja	6 botellas

Cajas por pallet	96 - EUR
	115 - AMER

Peso por caja	7,8 Kg
---------------	--------