

IN VITA ROSÉ 2015

D.O. ALELLA

UVA DE LAS VARIETADES GARNACHA Y SYRAH

ELABORACIÓN

AMBAS VARIETADES FUERON VENDIMIADAS EL 1 DE SEPTIEMBRE, A MANO Y EN CAJAS DE UNOS 20 KILOS.

LAS UVAS PASARON LA NOCHE EN NEVERA, A 5 GRADOS CENTÍGRADOS. LA MAÑANA SIGUIENTE, TRAS SU PASO POR MESA DE SELECCIÓN, FUERON PENSADAS CON PRENSA NEUMÁTICA, EN FRÍO, CON UNA MÍNIMA MACERACIÓN. FERMENTACIÓN A 15 GRADOS CENTÍGRADOS DURANTE 28 DÍAS. PERMANECIÓ SOBRE SUS LÍAS DURANTE 4 MESES.

NOTAS DE CATA

UNA EXPLOSIÓN DE DULCE PASIÓN MEDITERRÁNEA REFRESCADA POR LOS VIENTOS PROCEDENTES DEL MAJESTUOSO Y CERCANO MONTSENY, DE 1.712 METROS DE ALTITUD. EL SABIO ENSAMBLAJE DE GARNACHA Y SYRAH PRESENTA UN AROMA MUY INTENSO Y FRUTAL, CON NOTAS DE FLORES, FRUTOS ROJOS Y VIOLETAS. SUAVE Y SEDOSO EN BOCA, FRESCO Y MUY LARGO. UN ELEGANTE Y SENSUAL ROSÉ, MUY VERSÁTIL, APTO CASI PARA CUALQUIER MOMENTO Y CUALQUIER PLATO.

INFORMACIÓN

GRADO ALCOHOLICO: 12%
CAJA DE 12 BOTELLAS DE 75 CL.



BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA
RIOJA ALTA · ESPAÑA

