



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Rosado
Variedad de uva	Monastrell 100%
Añada	2021
Vinificación	Sí, sobre lías
Vinificación (ubicación)	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).
Producción	Inicialmente 4.600 botellas

	Botella Borgoña 75 cl, con corcho natural.
--	--

	12,50% Alcohol Vol
	pH: 3,37

	Acidez: 5,76
--	--------------

	Guarda recomendada tumbada entre 14 y 18° C y consumo de 8° C
--	---

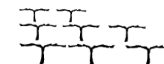
	Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.
--	--

	Gracias a su riqueza puede acompañarse con gran variedad de platos, desde embutidos de media curación, como la caña de lomo; un queso fresco y de media curación, a pescados ahumados, y salazones.
--	---

	De color brillante piel de cebolla.
--	-------------------------------------

	En nariz presenta aroma floral como la rosa, frutales de fresa, frambuesa persistente, aromas de pizarra fiel a su terreno de origen.
--	---

	En boca es sedoso, ligero y fresco.
--	-------------------------------------



VIÑEDO

Viñedo de la variedad Monastrell, con más de 25 años de edad, situada en una parcela a más de 550m de altitud.

Plantado sobre un suelo arenoso-limoso.

Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.



ELABORACIÓN

Vendimia manual a principio de septiembre.

Uva despalillada y seleccionada en bodega.

Maceración prefermentativa. Tiempo total de maceración de escasas horas, desfangado estático.

Fermentación alcohólica con levadura autóctona.

Una vez terminada la fermentación la lías permanecen durante 4 meses.



PREMIOS

Medalla de Bronce The Global Rosé Master (Madrid) 2023

89 puntos Guia Intervinos 2024

87 puntos 5 estrellas calidad/precio Guia Peñín 2022