

FICHA TÉCNICA EMBURRIÓN ROSADO



VARIEDAD: PRIETO PICUDO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

COSECHA: 2018

GRADO ALCOHÓLICO: 13%Vol

PRODUCCIÓN ANUAL: 10.000 BOTELLAS

ELABORACIÓN

MACERACIÓN PELICULAR EN DEPÓSITO DURANTE 24-36 HORAS. POSTERIOR SANGRADO DEL MOSTO YEMA Y DESFANGADO ESTÁTICO EN FRÍO DURANTE 24 HORAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A TEMPERATURA CONTROLADA Y COMPRENDIDA ENTRE LOS 14-17°C. POSTERIOR CRIANZA EN DEPÓSITO DURANTE TRES MESES, EL VINO NO REALIZA LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN FINAL Y EMBOTELLADO.

NOTA DE CATA

COLOR ROJO FRAMBUESA, LIMPIO Y BRILLANTE

INTENSO Y NÍTIDO EN NARIZ, DESTACANDO LOS AROMAS DE FRESA, FRUTOS ROJOS Y FLORALES COMO LA ROSA Y VIOLETA. APARECEN TAMBIÉN LIGERAS NOTAS CÍTRICAS DE POMELO

FRESCO, AMABLE Y DE VOLUMEN MEDIO EN BOCA. VUELVEN A APARECER LAS NOTAS AROMÁTICAS DE LA FRESA, GROSELLA, PÓMELO Y ROSA. BUENA ACIDEZ QUE DOTA AL VINO DE EQUILIBRIO, BUENA LONGITUD Y PERSISTENCIA.