



Martínez
ALESANCO

BODEGAS Y VIÑEDOS

BADARÁN - LA RIOJA



MARTÍNEZ ALESANCO
ROSADO FERMENTADO EN BARRICA



TIPO DE VINO: DOCa. Rioja ROSADO

VARIEDADES DE UVA: Garnacha 100%.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%Vol.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN: Nuestro Rosado no es el resultado de una mezcla de uvas tintas y blancas, sino de una técnica particular, el sangrado mediante la maceración de la uva Garnacha durante una noche y un día.

Una vez que tenemos este mosto de color rosa buganvilla un poco más subido que nuestro afamados claretes, pero de iguales características organolépticas, damos paso al llenado de barricas donde tendrá lugar la fermentación alcohólica que le imprime este carácter tan especial y diferente a nuestro rosado.

Tras su fermentación y crianza durante unos meses, da como resultado este vino cuanto menos original y prácticamente único.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Vista: Color rosa buganvilla muy característico en la elaboración de los claretes con uva garnacha tinta, dejando un encubado más largo. Intenso y con cierta complejidad.

Aroma: aromas de bayas silvestres, fragancia a pétalos de rosas rojas aterciopeladas, sobre un fondo de arbusto fresco, recuerdos de esos paseos por el campo y las huertas cuando todo comienza a madurar con ese abanico de sabores.

Boca: En boca es amplio, muy glicérico, de trago largo, donde la barrica está en perfecto ensamblaje, magnífica acidez, con recuerdos de frutos secos en el paso. Dejando un final que invita a beber una segunda copa.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C

