

GARNACHA

ROSADO

viñedos familiares
TEMERARIO
aldeanueva de ebro



VIÑEDO

PARAJE PRINCIPAL	LOBERA (ALFARO).
VARIEDAD	GARNACHA (10-15% OTRAS)
AÑO DE PLANTACIÓN	1960
PRODUCCIÓN	2.500-4.000 Kg/HA



ELABORACIÓN

OBJETIVO DE ELABORACIÓN: VINO VARIETAL, FRESCO Y AROMÁTICO, CON LONGEVIDAD.

VENDIMIA: SIEMPRE TEMPRANA Y EN CAJAS PARA PRIORIZAR CALIDAD, SANIDAD ÓPTIMA Y GRADO ALCOHÓLICO MODERADO.

VINIFICACIÓN: MACERACIÓN CORTA DURANTE EL Prensado directo de la uva y desfangado del mosto. FERMENTACIÓN A Bajas temperaturas (14 °C). TRABAJO DE LÍAS DURANTE 5 MESES EN INOX, POSTERIOR CLARIFICACIÓN, FILTRACIÓN Y EMBOTELLADO. USO MÍNIMO DE SULFITOS.



NOTA DE CATA

COLOR: ROSA PÁLIDO, VÍVIDO E INTENSO.

AROMAS: FINURA Y PROFUNDIDAD EN NARIZ, CON FRUTAS ROJAS ÁCIDAS Y FRESCAS, NOTAS CÍTRICAS Y FLORALES.

BOCA: ACIDEZ LARGA QUE VERTEBRA EL VINO, ESTRUCTURA Y EQUILIBRIO. REDONDO AL FINAL.

Tª DE SERVICIO: 12-13°C