

UNADIR ROSADO

Añada: 2017
VARIETADES
TEMPRANILLO
SYRAH

hoja técnica:

Tipo: Rosado

Vino de la tierra de Extremadura

Elaboración: Sangrado directo con maceración previa en frío y fermentación controlada a 13º en depósito inoxidable de 10.000 lts.

Tratamientos: clarificado, estabilizado y filtrado.

Analítica: grado alcohólico; 14'5%, Ph: 3'35; acidez total: 5'8 gr. /l, azúcares residuales: 2gr/l.

descritos los sentidos:

Este vino procede de un sangrado de tempranillo y syrah. Fermentado a muy baja temperatura, tratando de conservar los aromas varietales y la frescura que ahora encontramos en el vino, para esto también se trabaja con gases inertes, evitando el contacto con el oxígeno.

Color rubí brillante y limpio, con muchos tonos fucsia. Muy complejo en aromas, mezcla de aromas frutales, fresa, frambuesa y cereza en primer lugar, dejándose notar ciertos tonos de arándanos, endrinas y grosella, apreciados ligeros tonos de elegancia de flores como violeta y magnolia.

Untuoso y voluminoso en la boca, llenándola de un equilibrio, entre aromas retronasales, que nos recuerdan a las notas detectadas en nariz, y una persistencia que nos invita a la degustación.

