



Rosado 2006.

Variedades.

Garnacha 60%, Viura 30% y Tempranillo 10%.

Suelo.

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración.

Tras 12 horas de maceración, el vino fermenta durante 20/25 días en depósitos de madera pequeños de unos 2.000 litros a 18°C. Tras 3 meses de estancia en depósitos de madera se estabiliza por frío, se filtra y se embotella.

Cata.

A la vista se presenta vestido con tonos salmón irisados de un rosa muy brillante que lo hace un vino peculiar y enormemente atractivo.

Aroma en todo momento envolvente y profundo.

Principalmente fruta fresca: cítricos, piña, kiwi con querencias claras hacia fruta madura como manzana dulce y membrillo. Termina la exposición nasal con recuerdos de su estancia sobre lías finas. En retronasal, las frutas frescas permanecen en un segundo plano, en favor de las frutas maduras y las lías.

En boca es sugerente; por un lado el efecto de las lías le da amplitud, la fruta aporta dulzor y, para terminar, la acidez fija lo vigoriza ligeramente. En el ocaso del paladar, restos de carbónico aportan la frescura típica de este tipo de vinos. El postgusto es largo y meloso, con una elegante y persistente punta de acidez.