



Rosado 2007.

Variedades.

Viura 90%, Malvasía 10%.

Suelo.

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración.

Tras aproximadamente 8 horas de maceración en prensa, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Finalizada la fermentación permanece con sus lías durante 3 meses antes de ser embotellado.

Cata.

Color salmón pálido muy brillante con ligeros reflejos apastelados.

Nariz dominada por fruta muy fresca destacando el melocotón sobre las demás, en un segundo plano se puede apreciar un amplio abanico de frutas exóticas del tipo kivi, piña y fruta de la pasión. La apreciación nasal termina con toques de bollería procedente de su estancia sobre lías.

La entrada en boca es alegre y vivaz gracias al componente ácido de los varietales constituyentes de este vino; acidez que no molesta ya que se encuentra tapizada de los polisacáridos que aportan las lías

El postgusto es amable y duradero terminando en una sensación de frescura que invita a repetir la cata.

La retrofacción es muy peculiar ya que el vino cambia radicalmente: se pierde el melocotón, casi totalmente, a favor de las frutas exóticas.