

BARRANCO DE TURUMBALAS ROSADO 2021

UVAS

100% Garnacha Tinta

VIÑEDO

Edad media de 40 años, situado a 380 m de altura, dispuesto en espaldera, con riego controlado por goteo y enraizado en suelo franco fino en superficie y caliza profunda.

ELABORACIÓN

Uva despallada, encubada y macerada en frío durante 8 horas tras las cuales se sangra una fracción del mosto destinada al rosado. Posterior clarificación mediante desfangado por frío durante 48 horas. La fermentación alcohólica discurre a baja temperatura a fin de preservar aromas primarios. Batonage post-fermentativo con las lías naturales antes de proceder a la clarificación, filtración y embotellado. No está tratado por frío a fin de conservar íntegras sus cualidades organolépticas. Por este motivo la temperatura de almacenaje no debe ser inferior a 6°C.

GRADO ALCOHÓLICO

14,0°

CATA

Núcleo de color fresa intenso con ribete sandía brillante. Nariz de buena intensidad con predominio de carácter varietal –cáscara de naranja, yodo, moras- junto con matices fermentales de menor intensidad –yogur de fresa-. En boca este vino es denso, tiene cuerpo, con sensaciones sápidas intensas –fresa ácida y naranja amarga- caracterizando en todo el recorrido la variedad de la uva a través de los cítricos que presenta. No es un rosado ligero, tiene final cálido y prolongado, y una impresión global de intensidad, equilibrio y persistencia. Por ello es apropiado para acompañar en la comida más que para degustar por separado.

RECOMENDACIONES

Temperatura de conservación por encima de 6°C. Temperatura recomendada de consumo: 9°C.