

Rosado 2022 – D.O.C. Rioja



San Asensio – Finca San Juan



Rosado



Formatos: 75 cl



75% Tempranillo, 25% Garnacha



Grado alcohólico: 13 %



Calificación DO Cosecha: Excelente



Tipo botella: Borgoña

ELABORACIÓN: Vino elaborado según el método tradicional de sangrado de uvas tintas, tras haber mantenido un breve contacto con sus hollejos durante unas seis horas. Obtenido el mosto, éste fermenta a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable. Después tendrán lugar los procesos normales de estabilización y filtración previos a su embotellado.

COSECHA: El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad en toda la Rioja. Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó considerablemente la calidad. La evolución de la uva venía con retraso con respecto al año pasado, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

NOTAS DE CATA: Vino brillante y limpio, de color rosa pálido. En nariz es franco, intensidad media con notas de frutas rojas y cítricas. Recuerdos a frutas de hueso como el melocotón y el albaricque. En boca se nota el equilibrio entre el frescor y la acidez propia de los vinos jóvenes, muy afrutado recordando también a las frutas de hueso, con final agradable y dulce.

