

Felizia 2023 – D.O Ribera del Duero



Gumiel de Mercado



Vino Rosado



Formatos: 75 cl y 150cl



100% Tinta Tempranillo



Grado alcohólico: 13%



Calificación DO Cosecha: Muy Buena



Tipo botella: Bordelesa

ELABORACIÓN: Cuidado proceso de elaboración por el método tradicional del sangrado después de una breve maceración que permite la extracción de la fracción aromática de la variedad tempranillo y mantiene su finura. Desfangado estático y fermentación a temperatura controlada durante 20-25 días en depósito de acero inoxidable, para mantener al máximo la frescura y aromas primarios propios de estos vinos.

COSECHA: El inicio del ciclo vino marcado por las precipitaciones de marzo tan esperadas que dio paso a una buena brotación. A lo largo de la primavera y el verano las temperaturas medias fueron mas elevadas de lo habitual, por lo que tuvo lugar un adelanto del ciclo respecto al de otros años incluso de 7 días. Pero esta circunstancia cambio a lo largo del mes de julio debido a las olas de calor que sufrió la península ibérica, concretamente a mitad de julio, lo que causo un estrés hídrico en la planta que volvió a colocar el ciclo en las fechas medias históricas. Alguna tormenta en Agosto localizada, y un termino de ciclo e inicio de vendimia dentro de la normalidad. Un año mas seco de lo normal y con temperaturas puntuales muy elevadas. Las plantas alcanzaron su madurez fenólica con un ligero adelanto de 3 días respecto a la media de los años anteriores. Uvas de gran calidad y madurez optima entraron a la bodega para dar paso a los excelentes vinos de la cosecha 2023. Mucha madurez y concentración.

NOTAS DE CATA: El rosado ofrece un limpio, brillante y casi transparente color rosa. En nariz es intenso, expresa su aroma a fruta roja, cereza, con un ligero toque floral. En boca es suave y untuoso en entrada, equilibrado y vivo con su justa acidez y persistente a pesar de su apariencia.

