

Rosado 2024 – D.O.C. Rioja



San Asensio – Finca San Juan



contiene sulfitos



Rosado



75% Tempranillo, 25% Garnacha



Calificación DO Cosecha: pendiente



Formatos: 75 cl



Grado alcohólico: 13 ,1%



Tipo botella: Borgoña

ELABORACIÓN: Vino elaborado bajo el método tradicional de "sangrado". Las variedades de uva son "encubadas" en depósitos de acero inoxidable. Tras una pequeña maceración del mosto con los hollejos a baja temperatura, el mosto es "sangrado" y conducido a depósito de acero inoxidable para que realice la fermentación alcohólica.

COSECHA: Mes de septiembre muy complicado y complejo de trabajar por «las altas precipitaciones, que se sucedieron también al inicio de octubre y que complicaron mucho el final de ciclo donde hubo que irse adaptando a la evolución que iba teniendo la uva. Un factor clave también de esta cosecha ha sido la climatología del verano, sin temperaturas muy extremas, y cuyo final vino marcado por tiempo «frío» que, en una etapa de maduración de la uva, ha ayudado a darnos una madurez fenólica muy positiva.

NOTAS DE CATA: Vino brillante y limpio, de color rosa pálido.

Nariz afrutada, intensidad media, presencia de frutos rojos silvestres, zarzamoras y fresas.

De cuerpo medio, acidez persistente y presencia en boca de frutos rojos silvestres que endulzan el final de boca. Fresco, joven y vivo

