

Felizia 2024 – D.O Ribera del Duero



Gumiel de Mercado



contiene sulfitos



Vino Rosado



Formatos: 75 cl



100% Tempranillo



Grado alcohólico: 13,6%



Calificación DO Cosecha: pendiente



Tipo botella: Borgoña

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: La climatología del 2024 ha estado marcada por un invierno más cálido de lo habitual, superando en 2 °C la media histórica, unas abundantes lluvias primaverales que favorecieron la brotación de la viña, la última helada registrada tuvo lugar el 23 de abril. Fenómenos tormentosos acaecidos durante el verano que afectaron puntualmente a zonas donde hubo fuertes tormentas de agua y granizo. La recogida comenzó con un retraso de varios días en comparación con otros años, y terminó con unas abundantes lluvias. Las uvas estaban sanas y maduras, la amplitud térmica fue menor de lo esperado durante el final de la maduración lo que hace que los aromas de la variedad tempranillo sean más maduros que en otras ocasiones

NOTAS DE CATA: Color rosa con ribetes azulados y brillante. Intensidad aromática elevada, aromas a fruta roja madura, fresa, también fruta de hueso, melocotón y albaricoque. En boca tiene cuerpo, es equilibrado y vivo con acidez propia de vino joven. Muy afrutado también en boca, agradable y con un final largo y dulce.

