

# Rosado 2025 – D.O.C. Rioja



San Asensio – Finca San Juan



contiene sulfitos



Rosado



75% Tempranillo, 20% Garnacha y  
5% Viura



Calificación DO Cosecha: pendiente



Formatos: 75 cl



Grado alcohólico: 12,8 %



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:** La añada 2025 en la DOCa Rioja se caracteriza por ser la más corta del siglo XXI, con una producción estimada de unos 224 millones de kilos de uva y aproximadamente 155 millones de litros de vino, lo que representa un descenso del 19% respecto al año anterior, destacando por una alta calidad y un perfil crítico. El año 2025 en La Rioja se ha caracterizado por ser un año predominantemente cálido y seco, con episodios de fenómenos meteorológicos extremos como olas de calor y tormentas intensas de corta duración. En Invierno se registraron récords absolutos de calor en algunas zonas, con temperaturas inusualmente altas para la época. En Primavera se mantuvo la tendencia con temperaturas por encima de lo habitual. Inestabilidad general activándose avisos por lluvias y tormentas fuertes que afectaron a gran parte de la comunidad. Verano normal en temperaturas pero seco, tormentas fuertes y granizo en el Sistema Ibérico riojano. Se vivieron varias olas de calor intensas.

**NOTAS DE CATA:** Color rosa pálido limpio y cristalino. Nariz intensa con notas de frutos rojos frescos y matices florales, como un ligero recuerdo a rosas. Entrada fresca y golosa por la fruta fresca presente también en boca, acidez que aporta vivacidad, largura y equilibrio final.

