

Felizia 2025 – D.O Ribera del Duero



Gumiel de Mercado



contiene sulfitos



Vino Rosado



Formatos: 75 cl



100% Tempranillo



Grado alcohólico: 13,5%



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 campaña 2025 en la Ribera del Duero se ha caracterizado por una climatología que ha permitido un equilibrio hídrico tras un invierno húmedo y un verano seco, resultando en una cosecha con uvas de gran calidad, a pesar de que el año estuvo marcado por la aparición de mildiu (debido a la humedad inicial) y episodios de pedrisco en zonas concretas de la denominación.

La campaña vitícola 2025 en la D.O. Ribera del Duero ha cerrado con una de las producciones más abundantes de la última década. El ciclo ha estado marcado por una maduración lenta y completa, favorecida por un verano muy cálido que ha dado lugar a uvas pequeñas de gran potencial para vinos de guarda.

NOTAS DE CATA: Intenso color rosa frambuesa, brillante y limpio. Aromas intensos a frutas rojas como las fresas silvestres y las frambuesas junto con un recuerdo floral a rosas. En boca es fresco, afrutado y equilibrado gracias a su acidez. Sabroso y dulce en su final.

